sale&pepe

SALEPEPE.IT
NOVEMBRE 2022 - € 4,50



TAGLIATELLE CON RAGÙ D'ANATRA AL MARSALA
pag. 40

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, CMP Milano Roserio - Anno 35 - Mensile
Lussemburgo € 9,00 - Belgio € 9,40 - Corsica, Costa Azzurra, Principato di Monaco € 9,60 - Svizzera CHF 9,60 - Svizzera C.T. CHF 9,40 - Germania € 10,90 - Portogallo 8,50

Stile Italia Edizioni

IN EDICOLA IL 25 OTTOBRE 2022

Pasta e castagne
Tante declinazioni per un connubio che fa subito autunno

Sapori di Langa
Prodotti e cucina d'eccellenza tra brume e colline

Arrosti di maiale
Arista, filetto, lombata e spalla in piatti insoliti e succulenti

Torte magiche
Un solo impasto si trasforma in strati di diversa consistenza




Come quando
in Primavera
fioriscono
i mandorli
NUOVO FORMATO
CON PIÙ
MANDORLE
Amaretti
morbidi
SENZA GLUTINE
Ricetta tradizionale di Sassello
Amaretti Morbidi
La Sassellese
Le tue storie di dolcezza
La Sassellese
dal 1961 il Paese delle Dolcezze
60
sassellese.it

Qui accanto: filetto farcito al pistacchio (pagina 53) dal servizio "Arrosti di maiale"; un momento del pranzo in campagna dal servizio "I sapori del bosco" (a pagina 58), e la crostata meringata al limone (pagina 86) dal servizio "Torte magiche".





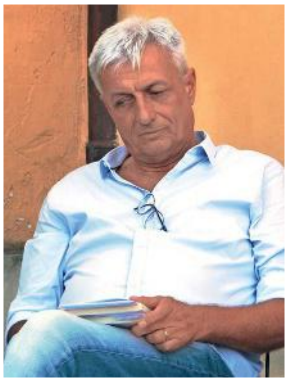


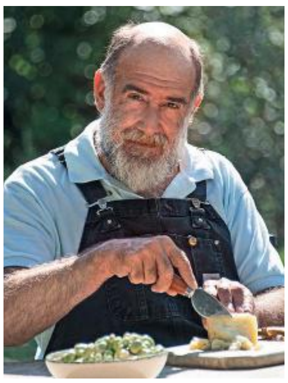
Sommario *novembre*

RUBRICHE

indice delle ricette







HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

MANUELA SORESSI
GIORNALISTA DI FOOD, SPECIALIZZATA NEI CONSUMI, AUTRICE DEL LIBRO “IL PAESE DEI LIMONI” EDITO DA TRENTA EDITORE, È UNA FIRMA OLTRE CHE DI *SALE&PEPE*, DI *CUCINA MODERNA, DONNA MODERNA, IL SOLE 24 ORE*. IN QUESTO NUMERO RACCONTA LA VALLE DI CEMBRA A PAGINA 102.

LUCIANO BERTELLO
STORICO, PROFESSORE, EX PRESIDENTE DELL’ENOTECA REGIONALE DEL ROERO, COLLABORATORE DELLA GAZZETTA D’ALBA, È AUTORE DEL VOLUME “PICCOLA STORIA DEI TAJARIN”, EDITO DA SLOW FOOD. IL SUO APPROFONDIMENTO SULL’ENOGASTRONOMIA DELLE LANGHE È A PAGINA 12.

GIORGIO BARCHIESI
NOTO COME “GIORGIONE”, LO CHEF E PATRON DEL RISTORANTE “ALLA VIA DI MEZZO” DI MONTEFALCO (PG), È SCRITTORE E CONDUTTORE TELEVISIVO. A PAGINA 110 RISPONDE ALLE NOSTRE DOMANDE SULLE PENTOLE DI COCCIO, UNA DELLE SUE PASSIONI.

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Primi e piatti unici

Secondi

Contorni, verdure, salse e confetture

Dessert e bevande


STUFFER®
Uno di famiglia
dal 1965
Guarda il nuovo video!
STUFFER
Cres...
PASTA PRONTA ALL'USO
Pinsa
con lievito madre
STUFFER
Cres...
PASTA PRONTA ALL'USO
Pizza
con lievito madre
Cres...
Sfoglia
RETTANGOLARE
STUFFER
Ogni prodotto Stuffer è frutto di impegno, passione e ricerca costanti.
Dal 1965 portiamo fantasia e qualità sulle tavole di tutta Italia, ogni giorno.
Per celebrare la gioia e il gusto dello stare bene.
Insieme, come una grande famiglia.
Seguici su www.stuffer.it
StufferOfficial
instagram/stuffer_italia/


IL PRIMO ZAFFERANO
NON SI SCORDA MAI
4 BUSTINE
0,60 g
peso totale
ZAFFERANO
marca
3 CUOCHI
3 CUOCHI UNISCE TRE GENERAZIONI
NEL SEGNO DELLA QUALITÀ
DAL 1935
3cuochi.it



La cuoca di Gabriele d'Annunzio

DI NOME ALBINA, HA CUCINATO PER IL VATE PER OLTRE VENT'ANNI DANDO VITA A INARRIVABILI BONTÀ E A UN'ACCORATA STORIA D'AMICIZIA

di Laura Maragliano, ritratto di G. M. Folcolini, foto del piatto Francesca Moscheni e Silvia Cappuzzello; in cucina Elena Tettamanzi

Sono stata recentemente a Venezia per trovare mio figlio Oliviero. Passando lungo il Canal Grande non ho potuto fare a meno di dare uno sguardo alla Casetta Rossa o Casina delle Rose. Fateci caso, se vi capita, non potete sbagliare: è di fronte alla fondazione Guggenheim e vicino a palazzo Corner. Nel 1915 Gabriele D'Annunzio ebbe la possibilità di affittarla a poco prezzo, la casa era di proprietà del principe austriaco Fritz Hohenlohe, che per via della guerra doveva rifugiarsi in Svizzera.

Nell'accordo erano inclusi due domestici: il gondoliere e la cuoca. Il primo, Dante Fenzo, divenne a vita l'autista del Vate, la seconda, Albina Lucarelli Becevello, la sua amata Suor Intingola. Non fraintendete, nessun amore carnale, ma quasi filiale, quello del Poeta verso la sua cuoca, anche se più giovane di lui di quasi vent'anni.

Il destino di Albina parte tutto da un contratto d'affitto: nata in un paesino del trevigiano, adottata a otto anni da una famiglia di mezzadri, i Becevello, andata da adolescente a Venezia, a servizio, presso famiglie nobili. Quello con il Vate fu un lungo rapporto fatto di disponibilità, comprensione, condivisione e talvolta complicità; terminato con la morte di D'Annunzio e raccontato da un nutrito epistolario, oggi conservato al Vittoriale. I biglietti che il poeta scriveva alla cuoca non si limitavano alla richiesta di piatti ben precisi ma testimoniavano affetto e gratitudine, talvolta anche in maniera tangibile, ossia mille lire per un pasticcio di fegato chiesto a ore impossibili o 500 lire per una colazione particolarmente succulenta o dolcetti goduriosi, scusandosi per averla svegliata nel cuore della notte: "Mia cara Albina so che a quest'ora sei tutt'ora in piedi, e me ne dolgo. Il disordine della mia vita senza orario non deve turbare il tuo riposo. Io mi contento di tutto. Ma queste tarzette di pasta sono squisitissime". Altre volte gli ordini erano un po' più perentori: "Cara Albina poiché sono sempre disubbidito e sempre costretto a mangiare ciò che non voglio, ti do quest'ordine. Da oggi in poi, ogni giorno, fra le tre e le quattro del pomeriggio dev'essere pronto, per me solo, vitello freddo con salsa o senza. Voglio sapere il ripostiglio dove lo serberai, e andrò io stesso a prendermelo quando avrò fame". Lei lo chiamava "paròn" lui Suor Intingola, Suor Ghiottizia, Suor Indulgenza Plenaria. Arrivati nel 1921 nella villa del Vittoriale, D'Annunzio le fece arredare una bellissima cucina, la chiamava "il regno del fuoco": ampia, luminosa, con mensole, rastrelliere, tavoli robusti e, come segno di modernità, anche una splendida ghiacciaia. E Albina, che abitava nell'ultimo piano sottotetto, ogni mattina, anche se era stata svegliata nel cuore della notte per cucinare, prendeva servizio e preparava i pasti per le 25 persone circa che vivevano al Vittoriale, tra domestici, amici e amanti del Vate. Poi il primo marzo del 1938 con la morte del Poeta tutto finisce: basta pranzi a tutte le ore, basta biglietti, basta affetto, basta genio e sregolatezza, basta notti insonni a cucinare e basta soldi. Albina decide di tornare a casa. Con il denaro accumulato negli anni aveva comprato il podere a mezzadria dov'era cresciuta e dato in gestione al fratello, invalido di guerra, amico di D'Annunzio e beneficiario lui stesso di regalie da parte del Poeta.

Al rientro si trovò di fronte a un'amara sorpresa: il fratello aveva ipotecato la terra e dissipato il patrimonio. Albina, rimasta nubile, fu costretta a ritirarsi in una casa di riposo di Brescia morendo nel 1940 dimenticata. Una vita passata in cucina, nutrice di uno dei più grandi poeti italiani e sorella devota di un Giovanni irriconoscente.

La pazienza delle donne non ha mai fine.





BISCOTTI AL LIMONE

FACILE
PER 40 BISCOTTI
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI

200 g di farina 00 – 150 g di zucchero semolato – 150 g di zucchero a velo – 100 g di burro morbido – 1 uovo – 2 limoni non trattati – 1 bustina di lievito per dolci – 1 bustina di vaniglina

1 Lavate e asciugate i limoni. Ricavate la scorza grattugiata di entrambi e il succo di uno. Disponete in una ciotola il burro, 100 g di zucchero semolato, la vaniglina e la scorza dei limoni: montate il tutto per ottenere una crema spessa e chiara. Unite l'uovo e montate ancora aggiungendo a filo il succo di limone. Ora incorporate la farina setacciata con il lievito impastando a mano per pochi secondi. Lasciate riposare il composto per 40-50 minuti in frigo.
2 Suddividete l'impasto in tante porzioni delle dimensioni di una noce e rendetele sferiche facendole rotolare tra i palmi. Quindi passatele prima nello zucchero semolato rimasto e poi in 100 g di quello a velo. Disponete le sferette ben distanziate su una teglia foderata con carta da forno e mettete in frigo per 1 ora.
3 Infornate i biscotti a 180° per 5 minuti, poi abbassate la temperatura a 170° e proseguite la cottura per 10 minuti. Lasciateli raffreddare e cospargeteli con lo zucchero a velo rimasto.





D'Annunzio era carnivoro, amava le uova ed era goloso di dolci: spaziava da quelli abruzzesi come il parrozzo al più raffinato Montblanc, dalle semplici mele cotte e fino ai biscotti di tutti i tipi, che Albina, da lui definita "la più grande biscottaia del mondo biscotto", preparava con solerzia. Questi, in particolare, sono tratti dal libro *Il piacere a tavola con Gabriele D'Annunzio* (di Andrea Maia, edizioni Il leone verde). Per saperne di più: *La cuoca di D'Annunzio* (di Maddalena Santeroni e Donatella Miliani, edizioni Utet).


BUON APPETITO
A TUTTO LO
STIVALER
DAL VOSTRO
SVIZZERO
ORIGINALER.
#LIVEORIGINALER
Rendi ogni giorno le
ricette dei piatti della tua
regione ancora più speciali
grazie al gusto inconfondibile
di Emmentaler DOP.
APPELLATION EMMENTALER PROTEGEE
AOP
EMMENTALER
SWITZERLAND
SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA
SWITZERLAND
Svizzera. Naturalmente.
Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it



Langhe

LE COLLINE CHE TRASFORMANO









SIME

ALLA SCOPERTA DEI VIGNETI DEL BAROLO E DELLA BAGNA CAODA, DEL MIGLIORE DEI TARTUFI E DEI TAJARÌN, DEI MORBIDI FORMAGGI E DEL CONIGLIO, DEI NOCCIOLETI E DEI DOLCI CHE OGNI GIORNO, MA SPECIE IN AUTUNNO, FANNO QUESTA BELLA TERRA ANCHE BUONISSIMA

testi di Luciano Bertello e Daniela Falsitta, in cucina Alessandra Avallone, foto di Francesca Moscheni, styling di Francesca Salvemini

L'ENOGASTRONOMIA IN MITO





JEFF-SIEPMAN - UNSLPASH



Tutta la cucina o, meglio, la civiltà della tavola autunnale di Langa custodisce l'anima delle colline del mito. Saggezze ancestrali si esprimono tanto nell'osteria quanto nelle cucine stellate perché la tavola, su queste colline del vino e del tartufo patrimonio dell'Umanità, è il passaggio obbligato per capire il *genius loci*. Un percorso di ricette alla ricerca dello spirito di Langa è quindi anche un racconto. Ed è un viaggio tra echi e rimandi letterari (da Pavese a Fenoglio fino ad Arpino), ancorato alla tradizione, mai nostalgico, luminosamente contemporaneo. Un viaggio tra i colori e i profumi di un paesaggio che al turista attento rivelerà anche trasformazioni apportate dai cambiamenti climatici e da nuovi stimoli economici: ecco la vite che cerca le frescure dell'Alta Langa; ecco l'esuberanza del nocciolo; ecco la lavanda accanto al verde arcaico del pascolo e del bosco.

Eletta a mito internazionale del gusto, la cucina locale attinge a storie famigliari che sono forzieri di saperi secolari e di virtù: sobrietà, creatività, empatia verso la terra. E sa di vino perché prima ancora che tra i fornelli questa cucina nasce nelle cantine.

Declinati secondo saperi e sensibilità di dinastie di osti, i suoi caratteri sono ben riconoscibili: il salame crudo è il benvenuto a tavola; le acciughe al verde o decorate con riccioli di burro raccontano le vie del sale e gli influssi liguri al pari della bagna caoda, rito conviviale contadino. La carne cruda esalta l'eccellenza del fassone e il vitello tonnato mantiene l'originaria aura di piatto della festa. Dai tajarìn ai ravioli del plìn alle friciule la pasta fatta in casa è un assoluto. Le erbe per bagnetti, sughi e ripieni sono sapienzialità arcana. La naturalità dell'orto trova sublimazione nella sinfonia dell'insalata russa; tra i secondi, primeggiano ancora il pollo e il coniglio o la lepre e il cinghiale che eternano l'unione con la polenta, mentre toma e robiola sono "cultura" che sposa mostarde e cognà. Arrivati al dessert, il bonét è una certezza; le romantiche pere Martìn sec o le rustiche Madernassa primeggiano in timballi o cotture al vino, mentre nei calici il Dolcetto, a volte "della casa", affianca il barolo e le bollicine dell'Alta Langa.

Ovunque, la cucina è concreta e coerente, genuina, sensata, morbida e generosa, antica e modernissima, mai distante o spocchiosa. Una cucina capace di seguire il battito dei tempi, ma sottovoce, con l'autorevolezza che deriva dalla consapevolezza di essere parte di una terra benedetta.

Un patrimonio di saggezza da cui trae ispirazione anche la "cucina d'autore", che proprio in Langa si propone con chef di prestigio, capaci di ergere le colline a modello di moderna accoglienza pur rispettandone la tradizione. Emblematico è l'esempio dei tajarìn, un piatto nato povero, nella cucina dell'aia, ma oggi proposto dagli chef stellati con il vestito da sfilata, principalmente in autunno, quando insieme al tartufo bianco d'Alba, esprime il massimo del lusso a tavola. Il merito è dei valori culturali con cui i tajarìn sono impastati, ma anche della loro versatilità, fattori che, uniti all'eleganza della preparazione, concorrono a eleggerli a stilema della cucina di Langa.

Il tartufo bianco d'Alba impera sulla ricca e variegata cucina autunnale di Langa, tanto grande da sovrastare incontrastato ogni altro sapore e da improntare la stagione turistica. In suo onore Alba e la Langa si vestono a festa, portando in fiera i racconti e i segreti dei cercatori, i *trifolau*. Grattato sulla fonduta, sulla carne cruda o su un uovo strapazzato, permette di apprezzare la stupefacente grandezza di un territorio prediletto da Madre Terra.

Senza contare il gioco stupendo degli abbinamenti con i vini. Anche qui classicità e modernità, armonia e contrasto convivono e ogni regola può funzionare. Grazie alla ricchezza di proposte autoctone, la Langa è in grado di accompagnare tutti i piatti e le stagioni. Le "bollicine" Alta Langa strizzano l'occhio al gusto dei tempi; Arneis e Nascetta attingono a una secolare cultura di cantina per interpretare con personalità sorprendenti abbinamenti; Barolo, Barbaresco e Roero, blasonati figli del Nebbiolo, raccontano la storia geologica dei luoghi.

Luciano Bertello, studioso di gastronomia piemontese



GETTY

PRODUTTORI DI ECCELLENZE

SONO FORMAGGIAI, VIGNAIOLI, MACELLAI, OSTI, MUGNAI: DONNE E UOMINI CHE GRAZIE ALLA PASSIONE PER LE LANGHE, PER IL CIBO E PER IL LORO LAVORO PROSEGUONO E RINNOVANO LA TRADIZIONE DEL TERRITORIO. ECCONE ALCUNI



ALESSANDRO BOASSO

A MOMBARCARO, ALESSANDRO E LA COMPAGNA ARIANNA ALLEVANO UN CENTINAIO DI OVINI E PRODUCONO GLI OTTIMI FORMAGGI A LATTE CRUDO PASCOLI DI AMALTEA.
COME AVETE INIZIATO?
ENTRAMBI AVEVAMO UNA GRANDE PASSIONE PER LA VITA CONTADINA E IL CIBO SANO. IO HO TRASCORSO UN ANNO IN UN CASEIFICIO DELLA ZONA: PORTAVO IL MIO LATTE E IMPARAVO IL MESTIERE; ARIANNA HA FATTO DEI CORSI. ALLA FINE PERÒ SONO STATE L'ESPERIENZA QUOTIDIANA E LA CONOSCENZA DEL NOSTRO LATTE A FARE LA DIFFERENZA.
E IL TERRITORIO QUANTO INCIDE?
ALLEVIAMO LA PECORA DELLE LANGHE, CHE HA SALVATO LA POPOLAZIONE DALLA FAME E RISCHIAVA L'ESTINZIONE. INOLTRE PRODUCIAMO SOLO FORMAGGI DI QUI: ROBIOLE E TUME.
CHE ACQUISTANO VALORE DA UN OTTIMO LATTE...
CERTO, PER QUESTO PRATICHIAMO UN SISTEMA DI PASCOLI A ROTAZIONE CHE RIESCE A GARANTIRE AGLI ANIMALI UN'ERBA SEMPRE FRESCA E MOLTO NUTRIENTE E CHE, INSIEME ALLA FARINA D'ORZO, RENDE PECORE E CAPRE MOLTO SODDISFATTE.



SARA VEZZA

IN 20 ANNI HA PORTATO LA PRODUZIONE DEI VIGNETI E DELLA CANTINA DI FAMIGLIA DA 1000 A 100MILA BOTTIGLIE ANNUE RECUPERANDO E RENDENDO PRODUTTIVI 15 ETTARI DI TERRENI.
CHE COSA COLTIVI?
PRINCIPALMENTE UVE NEBBIOLO, DA CUI RICAVIAMO IL BAROLO E IL LANGHE NEBBIOLO, E LA BARBERA, CON CUI FACCIAMO IL BARBERA D'ALBA. E POI ABBIAMO RECUPERATO IL ROSSESE BIANCO, UN VITIGNO CHE ERA QUASI SCOMPARSO. OGGI SIAMO UNA DELLE 5 AZIENDE CHE LO PRODUCONO, TUTTE NEL COMUNE DI MONFORTE.
HAI UN TUO VINO PREFERITO?
TRE ANNI FA, AL MARCHIO DI FAMIGLIA JOSETTA SAFFIRIO, NE HO AFFIANCATO UN ALTRO PIÙ DI NICCHIA. SI CHIAMA SARA VEZZA, COME ME, MA È UN PRODOTTO CORALE, CHE HO CREATO CON I MIEI GIOVANI, BRAVI E APPASSIONATI COLLABORATORI. PER QUESTI VINI PROVIAMO MICROVINIFICAZIONI IN BARRIQUE, CONTENITORI DI AFFINAMENTO DIVERSI, COME LA PORCELLANA O L'ANFORA. CI PIACE POTER ESPRIMERE NOI STESSI PUR SENZA ESIMERCI DAL RACCONTARE L'IMPORTANZA DEL NOSTRO TERRITORIO.
ALTRI OBIETTIVI?
OLTRE A DEDICARCI AI VINI, OGGI CURIAMO SEMPRE DI PIÙ IL BENESSERE DELLA VITE E L'OTTIMIZZAZIONE DELLE RISORSE. I TRATTAMENTI NON SONO A CALENDARIO, RISPONDONO AI REALI BISOGNI DELLE PIANTE.



TOMMASO TESTA

MACELLAIO DALL'ETÀ DI 12 ANNI NONCHÉ ORGOGLIOSO TITOLARE DELLA MACELLERIA BRAIDESE DA MASINO, È PRESIDENTE DEL CONSORZIO PER LA SALSICCIA DI BRA.
COM'È FATTA QUESTA SALSICCIA? È UN INSACCATO DI GRANDE VALORE. LA SUA NASCITA RISALE ALLA METÀ DELL'800 QUANDO UN REGIO DECRETO DIEDE INCARICO AI MACELLAI DI BRA DI PRODURRE UNA SALSICCIA BOVINA PER LA COMUNITÀ EBRAICA DI CHERASCO.
E NON È PIÙ CAMBIATA?
NEL TEMPO SI È AGGIUNTA UNA PARTE DI PANCETTA E IN ALCUNI CASI PARMIGIANO E VINO BIANCO SECCO.
COME VA GUSTATA?
PRINCIPALMENTE CRUDA, CON FOCACCIA E PANE DI BRA, O APPENA SCOTTATA. MA NON MANCANO INTERPRETAZIONI DI CHEF STELLATI: GENNARO ESPOSITO L'HA PROPOSTA CON CREMA DI OSTRICHE!



ELENA RISAGLIA

CON MAMMA E PAPÀ, LA CHEF 34ENNE GESTISCE LA TRATTORIA BELVEDERE DI SERRAVALLE LANGHE.
DA DOVE PARTE LA VOSTRA STORIA?
FURONO I BISNONNI AD APRIRE L'ATTIVITÀ NEL 1927: UN'OSTERIA CON STALLA E MACELLERIA, UN TIPICO LOCALE DI LANGA DOVE SI CERCAVA DI FARE TUTTO.
IL MENU È SEMPRE RIMASTO LO STESSO?
LA NOSTRA È LA CLASSICA CUCINA DI LANGA. I PIATTI FORTI SONO ANCORA DI CARNE: VITELLO TONNATO, CARPACCIO, SELVAGGINA, I PLIN RIPIENI. TUTT'OGGI PREPARIAMO IL CONIGLIO DOUS E BRUSA DELLA BISNONNA (CIOÈ CON I PEPERONI E IL PEPERONCINO). OGGI PERÒ LE ESIGENZE DEI CLIENTI SONO PIÙ VARIE, DOBBIAMO PENSARE ANCHE AI VEGETARIANI, A CHI NON MANGIA IL GLUTINE, MA SEMPRE TENENDO VIVO LO "STANDARD DI LANGA".
QUALCHE ESEMPIO?
IN MENU HO MESSO LA TARTRÀ, UNA RICETTA ANTICA E POVERA CHE MOLTI HANNO DIMENTICATO. SI TRATTA DI UN BUDINO SALATO A BASE DI LATTE, UOVA, CIPOLLE E AROMI CHE SI PUÒ ACCOMPAGNARE CON I FUNGHI. PER I PLIN USO ANCHE RIPIENI DI PEPERONI O MELANZANE IN BASE ALLA STAGIONE. E GLI GNOCCHI LI POSSO IMPASTARE CON PATATE, FARINA DI RISO E NOCCIOLE.
NOCCIOLE DI LANGA OVVIAMENTE
LE PRODUCONO PROPRIO QUI, A SERRAVALLE E CI PIACE METTERLE UN PO' OVUNQUE: NELL'ARROSTO, NEI TAJARÌN O NEL NOSTRO FAMOSO BONÉT.



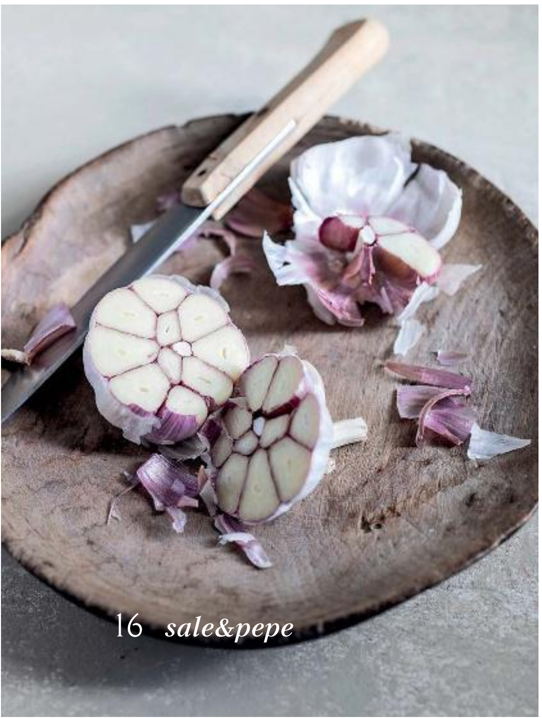
STEFANO SOBRINO

È LA QUINTA GENERAZIONE DELLA DINASTIA DI MUGNAI DEL MULINO SOBRINO DI LA MORRA, DOVE LAVORA CON I GENITORI.
COSA È RIMASTO NEGLI ANNI? L'IMPORTANZA, PER LA NOSTRA AZIENDA, DEGLI AGRICOLTORI. COLLABORIAMO SOLO CON PICCOLI O MEDI PRODUTTORI DEL TERRITORIO PERCHÉ CI INTERESSA VALORIZZARE LE PERSONE, IL LORO LAVORO E PRODURRE FARINE NATURALI E LOCALI. QUESTO IMPEGNO ORA VOGLIAMO ANCHE RACCONTARLO PER SENSIBILIZZARE SEMPRE PIÙ GENTE AI NOSTRI VALORI.
NUOVI OBIETTIVI? CON I PANETTIERI DI ALBA E GLI AGRICOLTORI BIO DELL'ALTA LANGA, SONO PROMOTORE DEL PROGETTO PER LA PRODUZIONE DEL PAN DI LANGA, FATTO OGGI COME 80 ANNI FA.



BAGNA CAODA

pag.18







TAJARÌN DELLE LANGHE
CON L'ANTICO COMODINO
DI FRATTAGLIE

pag.18



In questa foto: piatti Cup &Co, tessuti Silva. A sinistra: fornellini Cup&Co, vassoio e caraffa di The Conran Shop. Indirizzi a pagina 122

La civiltà dei tajarìn

NATI NELLE CASCINE DI LANGA ROERO E MONFERRATO, NEL '400 I TAJARÌN ERANO DETTI "MOD USÀ", CIOÈ CONSUETUDINE, DELL'ALIMENTAZIONE DELLE BALIE. IN LETTERATURA SONO SPESSO TAGLIARINI O TAGLIERINI, MA PRIMA VIENE IL DIALETTO, POI L'ITALIANIZZAZIONE; PRIMA LE LANGHE POI L'ALTROVE: QUESTO IL PERCORSO. E NON VANNO CONFUSI CON I TAGLIOLINI: GLI INGREDIENTI SONO GLI STESSI, MA LA DIFFERENZA STA IN QUELLO CHE VIENE INDICATO COME IL LORO MAGGIORE PREGIO: LA FINEZZA. IL SEGRETO PER RAGGIUNGERLA POI È POESIA CONTADINA: L'ESSIA, IL COLTELLO RICAVATO DALLA FALCE USURATA DALLE MIETITURE, TRASFORMA IL TAGLIO IN FIRMA INIMITABILE, GARANZIA DI AUTENTICITÀ. I TAJARÌN SONO ANCHE UNA METAFORA ECONOMICA DELLE LANGHE. DA POVERI DIVENTANO RICCHI GRAZIE ALL'INCONTRO CON IL TARTUFO *MAGNATUM PICUM*. UNA STORIA RACCONTATA ANCHE DALLE UOVA: POCHE IN ORIGINE, MA VIA VIA SEMPRE PIÙ ABBONDANTI, FINO A RAGGIUNGERE I MITICI 40 "RUSS D'EUV". *LUCIANO BERTELLO (AUTORE DI UN VOLUME DEDICATO AI TAJARIN).*



BAGNA CAODA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA
430 CAL/PORZIONE

1 grossa testa d'aglio o 2 piccole – 120 g di acciughe salate (o 80 g di di filetti di acciuga sott'olio) – 1,5 dl di olio extravergine d'oliva – latte – burro – aceto – 1 kg di ortaggi tra peperoni colorati, sedano verde, rape, barbabietole crude, cuore di cardo, topinambour, carote, cavolo cappuccio bianco e viola

1 Tagliate a metà le teste d'aglio, separate gli spicchi e metteteli in una casseruola, copriteli di latte e fateli cuocere a fuoco molto dolce, proseguendo finché diventeranno molto teneri (almeno 30 minuti). Scolate il latte rimasto, schiacciate gli spicchi con la forchetta o con la lama di un coltello e rimetteteli nella casseruola.
2 Sciacquate le acciughe per dissalarle, dividendole in filetti e sciacquateli nell'aceto. Spezzettateli e metteteli nella casseruola con l'aglio, versate l'olio e cuocete il tutto a fuoco dolcissimo per 15-20 minuti mescolando spesso. Completate con una noce di burro. Se volete ottenere una bagna caoda più liscia lavoratela per pochi secondi con il frullatore a immersione. Versatela negli appositi fornelletti individuali in terracotta e servitela con gli ortaggi crudi mondati, lavati, sbucciati e tagliati a fette sottili.

TAJARÌN DELLE LANGHE CON L'ANTICO COMODINO DI FRATTAGLIE

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 20 MINUTI
405 CAL/PORZIONE

<u>per la pasta</u> 400 g di farina 00 + quella per infarinare – 3 uova – 3 tuorli
<u>per il "comodino"</u> 60 g di pancetta o lardo – 1/2 costa di sedano – 1 piccola carota – 1 cipolla – 1 spicchio d'aglio – un mazzetto di erbe aromatiche (salvia, rosmarino e prezzemolo) – 200 g di fegatini, cuori di pollo e coniglio – qualche cresta di gallo (facoltativa) – 100 g di polpa di manzo tritata – 100 g di porcini freschi (o surgelati) – 1/2 bicchiere di vino rosso – brodo vegetale – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Impastate la farina con le uova intere, i tuorli e un filo d'olio, se l'impasto risultasse troppo asciutto aggiungete anche un quarto albume. Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare in frigorifero per 30 minuti. Tirate la pasta sottile con la sfogliatrice, arrotolate le strisce dopo averle infarinate e tagliate i tagliolini a mano, con una larghezza di circa 2 mm. Srotolateli e lasciateli asciugare mentre preparate il condimento.
2 Mondate la carota, la cipolla, il sedano e l'aglio. Tritateli con qualche foglia di salvia e gli aghi del rosmarino e soffriggete il tutto in una casseruola con la pancetta tritata e un filo d'olio. Tritate grossolanamente i fegatini, i cuori, le creste (se le usate) e metteteli a rosolare nel soffritto, aggiungete la carne. Quando cambia colore, sfumate con il vino rosso. Regolate di sale e pepate.
3 Proseguite la cottura per 30 minuti aggiungendo man mano un po' di brodo. Nel frattempo pulite i porcini eliminando la base terrosa e passandoli con un telo umido. Tagliateli a pezzi, metteteli nella casseruola con la preparazione e cuocete per altri 20 minuti, unite il prezzemolo tritato. Cuocete i tagliolini in acqua bollente salata, scolateli dopo 1 o 2 minuti, senza asciugarli troppo. Conditeli con il ragù, un giro d'olio crudo, pepate e servite.

CONIGLIO AL CIVET

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 20 MINUTI
590 CAL/PORZIONE

1 coniglio tagliato a pezzi – 1 carota – 1 cipolla – 1 costa di sedano – 1 spicchio d'aglio – 2-3 chiodi di garofano – 1 stecca di cannella – 10 bacche di ginepro – 2 foglie d'alloro – 50 g di pancetta o lardo – brodo – 2 bicchieri di vino Dolcetto d'Alba – 1 bicchierino di Marsala – olio extravergine d'oliva – sale – pepe (o peperoncino)

1 Mondate la carota, la cipolla, il sedano e l'aglio, tagliateli a pezzi e metteteli in una pirofila con il coniglio, versate il Dolcetto, aggiungete cannella, bacche di ginepro, chiodi di garofano e alloro. Coprite e ponete in frigorifero per almeno 24 ore.
2 Scolate la carne e rosolatela in una casseruola ampia e dai bordi bassi con la pancetta a dadini e 2 cucchiai di olio extravergine, salate. Unite le verdure della marinata, aggiungete man mano il brodo e il vino della marinata filtrato. Dopo 1 ora di cottura circa, quando il coniglio è tenero, unite il fegato del coniglio, una presa di peperoncino e un po' di Marsala. Dopo 5 minuti raccogliete metà del fondo di cottura e metà delle verdure e frullatelo a crema. Trasferite il coniglio nel piatto di portata, con le verdure rimaste e nappate con la salsa passata al setaccio.

CONIGLIO AL CIVET



Piatto e posate di Etsy, ciotola di Casa, tessuti C&C Milano. Indirizzi a pagina 122



GRIVA LANGAROLA

pag.23







TIMBALLO DI PERE
MARTÌN SEC

pag.23



In questa foto: piattino di Etsy, bicchiere Duralex, tessuti C&C Milano e tovagliolo Society. A destra: pirofila in ghisa Le Creuset, caraffa e bicchiere Bormioli. Indirizzi a pagina 122

In questa foto: vassoio e piatto Casa del legno, caffettiera Bialetti e ciotola Tognana. Indirizzi a pagina 122



TORTA LANGAROLA DI NOCCIOLE







TORTA LANGAROLA DI NOCCIOLE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 55 MINUTI
530 CAL/PORZIONE

300 g di nocciole sgusciate – 125 g di miele d'acacia – 5 uova – 1/2 tazzina di caffè – burro e farina per lo stampo

1 Tostate le nocciole mettendole 10 minuti in forno già caldo a 160° per tostarle. Trasferitele in un canovaccio e sfregate il telo sopra le nocciole per togliere la pellicina. Tritatele finemente nel mixer.
2 Imburrate e infarinate uno stampo a cerniera da 22 cm di diametro. Sgusciate le uova e separate i tuorli dagli albumi. In una ciotola, mescolate i tuorli con il miele fino a ottenere un composto liscio e cremoso. Unite la farina di nocciole, il caffè e mescolate. Montate gli albumi a neve ferma, incorporatene una parte al composto di nocciole per ammorbidirlo e poi il resto, mescolando delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto.
3 Versate il composto nello stampo e infornate per circa 40 minuti a 180°. Se la superficie del dolce tende a scurire prima del termine della cottura copritelo con un foglio di alluminio. Sfornate la torta, fatela intiepidire e sformatela.

GRIVA LANGAROLA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
415 CAL/PORZIONE

500 g di polpa di maiale magra macinata – 500 g di fegato di maiale macinato – 3 uova grandi – 80 g di grana padano Dop grattugiato – 2 cucchiai di pangrattato – 10 bacche di ginepro – un pizzico di cannella in polvere – 300 g di rete di maiale (la potete acquistare da macellai forniti) – sale – pepe

1 Riunite in una ciotola la carne e il fegato macinati. Aggiungete il grana, il pangrattato, 2 belle prese di sale e una macinata di pepe. Con un coltello tritate le bacche di ginepro, aggiungetele agli altri ingredienti con la cannella e le uova leggermente sbattute. Mescolate molto bene gli ingredienti e regolate di sale.
2 Aprite la rete di maiale e foderatevi una teglia di 24 cm di diametro lasciandola fuoriuscire dai bordi. Versate l'impasto della griva sopra la rete, livellatelo e ricopritelo con la rete che fuoriesce dai bordi. Infornate a 190° per 40 minuti. Lasciate riposare 10-15 minuti prima di servire la torta di carne.

TIMBALLO DI PERE MARTÌN SEC

FACILE
PER 6-8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE
455 CAL/PORZIONE

600 g di pere Martìn sec – 1/2 bottiglia di Dolcetto d'Alba 300 g di zucchero – 1 stecca di cannella – 10 chiodi di garofano
per la pasta 150 g di farina di meliga (fioretto) – 75 g di farina 00 – 100 g di burro – 100 g di zucchero – 3 uova

1 Fate la pasta: mescolate la farina di meliga e quella bianca, aggiungete lo zucchero, il burro tagliato a dadini e lavorate con la punta delle dita fino a rendere gli ingredienti sabbiosi. Aggiungete i soli tuorli delle uova e impastate rapidamente. Se l'impasto risultasse troppo asciutto aggiungete anche 1 o 2 cucchiai di albume.
2 Fate raffreddare la frolla in frigorifero per almeno un'ora, poi dividetela in due parti, una più grande dell'altra. Nel frattempo sbucciate le pere, mettetele in una casseruola con lo zucchero, la cannella, i chiodi di garofano, il Dolcetto, coprite a filo con acqua e ponete sul fuoco. Lasciate cuocere le pere per 1 ora circa, finché saranno tenerissime. Scolatele e fate restringere lo sciroppo di cottura.
3 Stendete le due sfoglie, con quella più grande foderate una teglia a cerniera di 24 cm di diametro, imburrata e rivestita di carta forno. Disponete le pere sopra la frolla, coprite con la sfoglia più piccola e sigillate i due bordi pizzicandoli con le dita. Infornate a 180° e cuocete la torta per 50 minuti o finché prende un bel colore dorato. Servitela tiepida o fredda, nappata con lo sciroppo ridotto.

INTERVISTA



Tempo di tartufo

LILIANA ALLENA È PRESIDENTE DELLA FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA CHE PER 9 WEEKEND D'AUTUNNO (FINO AL 4 DICEMBRE) CELEBRA IL PIÙ PREZIOSO DI TUTTI GLI "ALBESI".
A COSA SI DEVE IL SUCCESSO DELL'EVENTO?
ESPLOSE INTORNO AL 1950 CON L'IDEA DI DONARE IL PIÙ GRANDE TARTUFO DELL'ANNO A PERSONAGGI COME TRUMAN, MARILYN, CHURCHILL. TRA I RECENTI DESTINATARI CITO INVECE BEBE VIO, IL PAPA, LILIANA SEGRE... MA SOPRATTUTTO CI SONO IL TERRITORIO E I SUOI VINI: IL MIX CON IL TARTUFO È IRRESISTIBILE.
COM'È CAMBIATA LA FIERA NEL TEMPO?
OGGI A RISCUOTERE UN GRANDE INTERESSE SONO I COOKING SHOW DEI GRANDI CHEF: 4 OGNI WEEKEND. SABATO SCORSO ABBIAMO AVUTO IL TUTTO ESAURITO CON VISITATORI PROVENIENTI ANCHE DA AMERICA E AUSTRALIA. E POI CI SONO LE ANALISI SENSORIALI, LE DEGUSTAZIONI, GLI INCONTRI CON ALTRE CULTURE ENOGASTRONOMICHE, BORGOGNA E VAL D'AOSTA TRA LE ALTRE.
QUANTO COSTA IL TARTUFO QUEST'ANNO?
PER VIA DELLE PIOGGE SCARSE È ARRIVATO A 500 EURO, MA A BREVE DOVREBBE SCENDERE. IL TARTUFO PURTROPPO RISENTE MOLTO DEL CAMBIAMENTO CLIMATICO, NEL FUTURO LA NOSTRA GRANDE SFIDA SARÀ QUESTA.


Latte Fieno Alto Adige.
È questione di etichetta.


Quale etichetta?
Quella che trovi sui prodotti Latte Fieno, a garantire una produzione sostenibile e un latte di qualità unico, che nasce da mucche che si nutrono solo con erba, fieno e cereali. Perché la bontà viene naturale.
Qualità
Südtirol
lattefienoaltoadige.it

sciatt

SONO RUSTICHE FRITTELLE TIPICHE DELLA VALTELLINA, DOVE L'INVOLUCRO DI GRANO SARACENO NASCONDE UN CUORE FONDENTE DI FORMAGGIO CASERA

di Paola Mancuso, in cucina Claudia Compagni, foto di Laura Spinelli, scelta del vino di Sandro Sangiorgi





“Peccato che Stendhal, dopo aver gustato buoni carne impanate nell'Alta Brianza, non sia salito in Valtellina”. Così commentava Gianni Brera, scrittore e giornalista sportivo prestato alla cucina, nel memorabile libro La Pacciada (che sta per scorpacciata), scritto a quattro mani con l'amico Luigi Veronelli, apripista della critica gastronomica in Italia. Correva l'anno 1973, e il volume non raccoglieva ricette di chef stellati, ma quelle più tradizionali della società contadina lombarda, esplorandone anche il retroterra storico e culturale. Le preparazioni elencate sono centinaia, tra cui quella degli sciatt valtellinesi, gustose frittelle ripiene di formaggio, dalla forma rigonfia e irregolare, responsabile del loro nome: nel dialetto dell'Alta valle, sciatt significa “rospo”, un po' il concetto di “brutto ma buono”. Nella ricetta riportata da Veronelli, al posto della casera c'è lo scimùt (altro formaggio valtellinese, magro, morbido e di gusto dolce) e nella pastella non fa meraviglia l'assenza della birra come ingrediente. È assai improbabile, infatti, che i contadini valtellinesi di un tempo ne potessero disporre. La loro cucina, come in tutte le valli alpine, era essenzialmente di sussistenza e frugale, potendo contare su poche, essenziali materie prime di base. L'attività principale era l'allevamento del bestiame che forniva latte, formaggi, burro e qualche salume. Basti pensare che fino alla fine dell'Ottocento l'olio era pressoché sconosciuto e come grasso per le fritture si utilizzavano burro o, soprattutto, strutto. In Valtellina l'agricoltura non veniva praticata ampiamente, i terreni erano perlopiù lasciati a pascolo e solo piccoli appezzamenti di mezza montagna erano utilizzati per coltivare patate, legumi e cereali resistenti ai climi rigidi come segale e orzo. Ma il prodotto più identitario della zona è da sempre il grano saraceno (che proprio grano non è, perché non appartiene alla famiglia delle graminacee, e non è nemmeno “saraceno” perché con i Turchi non ha nulla a che fare, visto che arrivò in Valtellina dall'Europa del Nord), coltivato qui fin dal Seicento e utilizzato come pagamento degli affitti. Con l'ingegnosità di chi ha poca cosa, la cucina valtellinese di montagna ha declinato grano saraceno e formaggi in una varietà di preparazioni: polenta taragna, pizzoccheri e i poco conosciuti chisciöl, sorta di frittellone rotonde, piatte e spesse, cotte nello strutto, considerate gli ”antenati”degli sciatt. Tutti piatti di una cucina “povera”, che oggi non si mangiano più per necessità, ma come puro piacere. È assodato che la rielaborazione dei chisciöl nelle sfiziose ”rane” che conosciamo oggi risale almeno agli anni ’60 ed è attribuita alla signora Franchetti, detta "Cici”, proprietaria del ristorante Cerere di Ponte in Valtellina (So), rimasta ai fornelli fino all’età di 90 anni.



BERE GIUSTO

A DISPETTO DELLA LORO APPARENTE FACILITÀ, DI PREPARAZIONE E DI CONSUMO, GLI SCIATT RAPPRESENTANO UN IMPEGNO COMPLESSO CHE METTE ALLA PROVA IL VIVO EQUILIBRIO DI UN NEBBIOLO DI MONTAGNA. L’ASPETTO PRINCIPALE È L’UNITÀ DEL PREPARATO, UNA FORMA ESPRESSIVA CHE SI REALIZZA DURANTE LA COTTURA, QUINDI AL VINO NON È CONSENTITO DEDICARSI PRIMA ALL’INVOLUCRO E POI AL RIPIENO. IL SUO COMPITO È AFFRONTARE L’EREDITÀ DEL PIATTO ABBRACCIANDO IN UN SOL GESTO LA SCIA APPENA UNTA DELLA FRITTURA E LA RESA CREMOSA DEL CASERA. IL GRUMELLO È CONSIDERATO IL ROSSO PIÙ FINE TRA I PREGIATI CRU DELLA VALTELLINA, L’INTERPRETAZIONE DI GIORGIO GIANATTI ESIBISCE UN’ULTERIORE ELEGANZA PERCETTIBILE SIN DAL PROFUMO. IL SAPORE NON FORZA L’ATTACCO SULLA LINGUA E I TANNINI SONO NETTI, MA BEN INTEGRATI. IN TAL MODO IL BENEFICO CONTRASTO TRA IL CIBO E IL VINO APPARE SOLO ALLA FINE, QUANDO IL PRIMO PIACERE DEGLI SCIATT È STATO GODUTO E IL GRUMELLO CI PREPARA A UN ALTRO INCONTRO.

INTERVISTA



La signora degli sciatt

È DAL 1985 CHE ANNA BERTOLA GESTISCE LA TRATTORIA DI FAMIGLIA ALTAVILLA, APERTA DAL 1958 A BIANZONE (SO). PUNTO DI RIFERIMENTO DELL’AUTENTICA RISTORAZIONE VALTELLINESE, HA OTTENUTO MILLE RICONOSCIMENTI: FA PARTE DEI LOCALI STORICI DELLA LOMBARDIA, È SEGNALATA DALLE GUIDE PIÙ QUALIFICATE (OSTERIE SLOW FOOD, BIB GOURMAND MICHELIN) E QUEST’ANNO È ENTRATA NEL CIRCUITO DELLE PREMIATE TRATTORIE ITALIANE. ANNA VA A CACCIA DI MATERIE PRIME DI QUALITÀ E SI OCCUPA DELLA FORNITA CANTINA. GLI SCIATT, TIENE A SOTTOLINEARE, LI PREPARA PERSONALMENTE.

CHE INGREDIENTI UTILIZZA? FARINA DI GRANO SARACENO DI TEGLIO, MACINATA GROSSA E FINE. COME FORMAGGIO, LA CASERA STAGIONATA 70 GIORNI DELLA LATTERIA SOCIALE DI CHIURO. FACCIO LA PASTELLA CON BIRRA, GRAPPA E ACQUA ”DEL SINDACO” E AGGIUNGO GIUSTO UN PIZZICO DI BICARBONATO POCO PRIMA DI CUOCERE. PREPARO SCIATT PICCOLI ED EQUILIBRATI, SENZA TROPPA PASTELLA, COME FANNO ALTROVE.

E PER LA FRITTURA? NON USO LA FRIGGITRICE, MA LA TRADIZIONALE PADELLA DI FERRO. È FONDAMENTALE LA TEMPERATURA DELL'OLIO: SE È TROPPO BASSA, IL FORMAGGIO, FONDENDOSI, ESCE DALL’INVOLUCRO. SE, UNA VOLTA IMMERSA, LA FRITTELLA SCENDE SUL FONDO DELLA PADELLA E RISALE, SIGNIFICA CHE L'OLIO È CALDO AL PUNTO GIUSTO.

COME SERVE I SUOI SCIATT? CON IL CICORINO COLTIVATO NEL MIO ORTO, TAGLIATO FINE. LASCIO CHE I CLIENTI LO CONDISCANO AL MOMENTO (COSÌ NON ”CUOCE”) CON 2 VARIETÀ DI OLIO CHE PROPONGO A PARTE CON VARI TIPI DI ACETO (DI VINO, BALSAMICO, DI MELE).

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

UNA SELEZIONE DI LOCALI DEL TERRITORIO CHE OFFRONO QUESTA E ALTRE SPECIALITÀ TRADIZIONALI

ALTAVILLA
Via Monti 46, Brianzone (So), tel. 0342720355
NELLA PARTE ALTA DEL PAESE, TRA BOSCHI E VIGNETI, È LA TRATTORIA DI ANNA BERTOLA, CHE PROPONE SPECIALITÀ VALTELLINESI: PER COMINCIARE, BRESAOLA CON VARI ABBINAMENTI E SCIATT CON IL CICORINO. SI PROSEGUE CON PIZZOCCHERI, CRESPELLE O ZUPPA DI PANE DI SEGALE CON CASERA DOP E SOFFRITTO DI CIPOLLA. TRA I SECONDI, FILETTO DI TROTA O GRIGLIATE DI CARNE CON L'IMMANCABILE POLENTA, SIA DI GRANTURCO CHE DI GRANO SARACENO. PER DESSERT, UNA SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI, OPPURE TORTE FATTE IN CASA.

RISTORANTE CANTARANA
Via Ghibellini 10, Chiuro (So), tel. 0342212446
DISTATE 10 MINUTI DA SONDRIO, È UN LOCALE SITUATO ALL'INTERNO DI UN'ANTICA CORTE NEL CARATTERISTICO CENTRO STORICO DEL PAESE. IN MENU, FRITULI (FRITTELLE) DI GRANO SARACENO CON CICORINO E LARDO STAGIONATO, PIZZOCCHERI FATTI A MANO, ORZO MANTECATO ALLO SCIMUDÌN (FORMAGGIO), FILETTO DI MAIALINO LARDELLATO. DA NON PERDERE I DESSERT: SEMIFREDDO AL MOSTO D'UVA CON FRITTELLE DI MELE E SEMIFREDDO AL BRAULIO CON TORTINO DI GRANO SARACENO.

AL FILÒ
Via Dante 6, Bormio (So), tel. 0342901732
RICAVATO DA UN FIENILE SEICENTESCO, È UN RISTORANTE IN PIENO CENTRO CHE PROPONE CUCINA DI TRADIZIONE CON GRANDE ATTENZIONE PER I PRODUTTORI LOCALI. OLTRE AGLI SCIATT CON CAVOLO CAPPUCCIO, IL MENU PREVEDE TUTTI I CLASSICI E SECONDI A BASE DI CARNE DI CERVO. NON MANCANO PORCINI AL TIMO E TIMBALLO DI POLENTA.











SCIATT VALTELLINESI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI

300 g farina di grano saraceno – 200 g farina 00 – 1 bicchierino di grappa bianca – 33 cl di birra chiara – 3 dl di acqua minerale gassata – un pizzico di bicarbonato – 300 g di Valtellina Casera Dop – olio di semi di arachidi – sale **<u>per accompagnare</u> cavolo cappuccio (o cicoria), olio extravergine d'oliva, aceto, sale**

1 Miscelate i 2 tipi di farina in una ciotola con un pizzico di sale.
2 Unitevi la birra e l'acqua minerale ben fredde, il bicarbonato e la grappa.
3 Mescolate con una frusta fino ad ottenere una pastella consistente e omogenea e lasciate riposare in frigo per 1 notte.
4 Riducete il formaggio a cubetti di circa 2 cm e aggiungeteli al composto raffreddato.
5 Scaldate abbondante olio di arachidi. Raccogliete il composto preparato con un cucchiaio, facendo attenzione che contenga il formaggio, e fatelo scivolare nell'olio bollente.
6 Friggete gli sciatt pochi per volta (4-5), girandoli per circa 1 minuto o fino a quando saranno gonfi e dorati e scolateli con un mestolo forato su carta da cucina. Proseguite nello stesso modo fino a esaurire il composto.
7 Servire gli sciatt ben caldi, su un letto di cavolo cappuccio (o cicoria) tagliato finissimo condito una vinaigrette fatta emulsionando olio extravergine, aceto e un pizzico di sale.





bisetti®

Italy



Macina spezie

Scacchi LINEA **ICONS**

Designed by Itamar Harari

www.bisetti.com

se il cibo cambia la terra

BUONE AZIONI PER VIVERE MEGLIO

di Silvia Bombelli

BURGER SOSPESO

Cibo di strada

Non devolvere gli avanzi ma creare menu bilanciati e vari per i bisognosi. È l'obiettivo di Doppio Malto che ha lanciato a Milano il burger sospeso (5 euro). Il ricavato andrà a Progetto Arca Onlus che serve i senza tetto distribuendo 2 milioni e 600mila pasti solo nell'ultimo anno con la sua "cucina mobile". Grazie ai clienti solidali saranno riforniti i furgoncini che vanno dove c'è bisogno di conforto e buon cibo (doppiomalto.com).



ENERGIA PULITA

SURGELATI GREEN

Il nuovo stabilimento ecocompatibile bresciano di Bofrost è alimentato da un impianto fotovoltaico che riduce i consumi per la refrigerazione del 30% e ha vinto il premio per il "Miglior Impianto a CO_2 integrato d'Europa". L'azienda, inoltre, propone una linea biologica e prodotti certificati da pesca sostenibile (bofrost.it).







Fiori in campo

PER UN PIANETA PIÙ "BUONO"

Appiattito da pratiche agricole tutte mirate all'efficienza, il territorio si è impoverito di nutrienti e di panorami pittoreschi. Ma si può produrre buono, sano ed ecologico senza dimenticare il bello e, anzi, puntare proprio al recupero del paesaggio della campagna tricolore. A sostenere da anni la filosofia della coltura gioiosa è il gruppo Barilla che, in collaborazione con i suoi fornitori e con l'Università di Bologna, riserva ai fiori il 3% dei terreni coltivati lungo i bordi dei campi, per dare riparo agli insetti impollinatori custodi della biodiversità e ristoro visivo a contadini e passanti. Come nel caso del basilico per il pesto 100% italiano da agricoltura sostenibile o del grano tenero per i prodotti del Mulino Bianco, che ha appena inserito un'ape nel suo logo bandiera della naturalezza. Questa bucolica pratica produttiva si traduce in un'area totale di 2.500 campi da calcio di margherite, fiordalisi, camomilla, sulla, papaveri e calendula (barillagroup.com).



SPESA SOLIDALE

ALIMENTI DA DONARE

Sabato 26 novembre in oltre 11mila punti vendita si svolgerà la tradizionale Colletta Alimentare per la raccolta di prodotti a lunga conservazione da donare ai bisognosi in migliaia di mense, case famiglia, comunità per minori e unità di strada. Passata di pomodoro, pasta, riso, tonno, biscotti e marmellata da offrire anche online (bancoalimentare.it).

BIRRA ECOLOGICA

fusti riciclati

Carlsberg ha ideato i fusti di birra in pet anziché in acciaio, che riducono tonnellate di emissioni perché pesano quasi la metà e rendono la birra alla spina più sostenibile grazie agli impianti di spillatura senza CO_2. E ora ha presentato un nuovo progetto per renderli ancora più ecologici. Ne ha raccolti 2300 kg e li ha trasformati in panchine e tavolini per l'arredo di aree verdi urbane sensibilizzando così i cittadini sul tema del riciclo e del consumo intelligente (carlsberg.it).





pasta & castagne

UN CONNUBIO CHE SA DI AUTUNNO E DI CAMINI ACCESI; DA COMPLETARE CON CARNI O VERDURE; BUONO CON OGNI FORMATO, DALLE PENNE ALLE LASAGNE

a cura di Daniela Falsitta, ricette di Alessandra Avallone, foto di Francesca Moscheni, styling di Table Top Milano



A sinistra: ciotola di legno Casa. In tutto il servizio: carta da parati Memole J&V Store. Per il muschio e i ricci si ringrazia Alice Carbognin flower stylist. Indirizzi a pagina 122

TAGLIATELLE CON RAGÙ D'ANATRA AL MARSALA

pag. 40



PASTA GRATINATA
CON GORGONZOLA DOLCE
E PICCANTE

pag.36



RAVIOLI DI FARINA DI CASTAGNE CON RAGÙ DI ZUCCA

pag.36





Pagina 34: ciotolina Casa; piatto con decoro dipinto e canovaccio di lino Coincasa; tegame con manico Italo Ottinetti; ciotolina di ceramica Casa; tovagliolo di lino color senape Telerie Spadari.
Pagina 35: tagliere Casa; piatto fondo Tokyo Design Studio; forchetta Pintinox.
Pagina 37: bicchiere e tovagliolo di lino a righe Coincasa; piatti di ceramica Casafina; forchetta con manico in legno Zara Home. Indirizzi a pagina 122

PASTA GRATINATA CON GORGONZOLA DOLCE E PICCANTE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 15 MINUTI
825 CAL/PORZIONE

320 g di pasta tipo rigatoni – 20 castagne già cotte al vapore – 2 cipolle bianche medie – 1 bicchierino di vino bianco – 200 g di gorgonzola dolce – 150 g di gorgonzola piccante – grana padano Dop grattugiato
per la besciamella 15 g di farina 00 – 15 g di farina di castagne – 4 dl di latte – burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Preparate la besciamella, fate sciogliere 30 g di burro in padella e tostatevi le due farine, stemperate con il latte caldo e portate la salsa lentamente a ebollizione, mescolando. Quando è pronta, aggiungete il gorgonzola dolce e fatelo fondere. Regolate di sale.
2 Sbucciate le cipolle e affettatele sottili, soffriggetele in un'ampia padella con 3 cucchiai d'olio. Quando diventeranno trasparenti, unite le castagne già cotte, sfumate con il vino bianco e fate evaporare, salate, pepate e lasciate che le cipolle e le castagne prendano colore.
3 Cuocete la pasta in una pentola d'acqua salata e scolatela al dente, conditela con la crema al gorgonzola. Disponetela a strati in una pirofila imburrata alternando ogni strato con il mix di castagne e cipolle e qualche cucchiaiata di grana. Completate con il grana, il gorgonzola piccante a dadini e il burro a fiocchetti.
4 Infornate a 200° per 25 minuti coprendo la pirofila con l'alluminio. Scoprite e fate gratinare per qualche minuto.

RAVIOLI DI FARINA DI CASTAGNE CON RAGÙ DI ZUCCA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
825 CAL/PORZIONE

per i ravioli 200 g di farina di castagne – 200 g di farina 00 – 4 uova – sale
per il ripieno 250 g di ricotta di capra – 80 g di provola affumicata – 50 g di grana padano Dop – 1 uovo piccolo – pepe
per il condimento 50 g di pancetta piacentina affettata – 1 scalogno grande – 14 castagne cotte al vapore – 2 rametti di rosmarino – 200 g di zucca Okkaido pulita – grana padano Dop – 1 bicchierino di vino bianco – brodo vegetale – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Fate il ripieno: grattugiate la provola affumicata e il grana e mescolateli con la ricotta, pepate leggermente e legate i formaggi con l'uovo sbattuto.
2 Fate i ravioli: mescolate le 2 farine, formate una fontana, sgusciate al centro le uova, aggiungete un pizzico di sale e mescolatele con la forchetta. Impastate gli ingredienti per una decina di minuti, fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare per 30 minuti. Tirate la pasta con la sfogliatrice, ritagliate tanti dischi di 10-12 cm di diametro, mettete un cucchiaio di ripieno al centro, ripiegate i dischi a mezzaluna e pizzicate i bordi con le dita per sigillarli.
3 Tagliate a dadini la zucca, soffriggete lo scalogno tritato, aggiungete la pancetta tritata, le castagne, la zucca e i rametti di rosmarino. Salate, pepate e sfumate con il vino bianco. Continuate la cottura aggiungendo, se necessario, un po' di brodo. Quando le castagne e la zucca saranno tenere spegnete e tenete in caldo, il sugo dovrà risultare ancora brodoso. Cuocete i ravioli in acqua bollente salata, conditeli con il sugo, spolverizzateli con il grana e irrorate con un giro d'olio.

PENNE IN CREMA DI CASTAGNE ALL'AGLIO NERO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
540 CAL/PORZIONE

320 g di penne lisce – 12 castagne fresche – 6 castagne cotte al vapore – 3-4 spicchi d'aglio nero fermentato – 40 g di burro – 2 rami di timo – 1 rametto d'alloro – grana padano Dop grattugiato – latte – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sgusciate le castagne fresche a crudo. Scottatele per 5 minuti in una pentola d'acqua bollente, eliminate la pellicina sottile che le riveste e mettetele a cuocere in una piccola casseruola coperte di latte insieme agli spicchi di aglio nero. Se la preparazione si asciugasse, aggiungete acqua calda durante la cottura. Appena le castagne saranno tenere (ci vorranno 15-20 minuti), frullatele con il loro fondo di cottura. Salate e pepate, incorporate il burro a dadini e un cucchiaio di grana grattugiato.
2 Affettate le castagne cotte al vapore. Saltatele in una casseruola con un filo d'olio, il timo a pezzetti e l'alloro sfogliato, salatele leggermente e tenete tutto da parte.
3 Cuocete le penne in una pentola d'acqua bollente salata. Scolatele e conditele con la crema e un filo di olio crudo, aggiungete le castagne soffritte con le loro erbe e servite con altro grana a parte.



PENNE IN CREMA
DI CASTAGNE
ALL'AGLIO NERO



MILLEFOGLIE DI PASTA FRESCA CON LA VERZA

pag. 40



PAPPARDELLE DI CASTAGNE
CON SALSICCIA E MANDORLE
pag.40







Pagina 38: pirofila Emile Henry; tagliere e piatto effetto materico Livellara; tovagliolo di lino Casa; forchetta con manico effetto legno Pintinox. Pagina 39: tegamino con manico in ottone Italo Ottinetti; ciotolina in legno Zara Home; piatto piano di terracotta Costa Nova, piatto fondo vintage; tovagliolo di lino Casa. Pagina 33: sottopiatto Rosenthal; piatto piano Francesca Reitano; tessuto marrone Silva Tessuti; tovagliolo arancio Maisons du monde. Indirizzi a pagina 122

MILLEFOGLIE DI PASTA FRESCA CON LA VERZA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
625 CAL/PORZIONE

1 confezione di lasagne fresche sottili – 1/2 verza grande – 4 scalogni – 2 spicchi d'aglio – 20-24 castagne cotte al vapore – 150 g di bacon stufato e affettato (si acquista al supermercato già pronto) – 2 dl di latte – burro – grana padano Dop grattugiato – 1 cucchiaino di semi di finocchio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mondate la verza eliminando le foglie esterne più dure, affettatela sottile, lavatela e asciugatela. Mondate e affettate gli scalogni, soffriggeteli in padella con 2 cucchiai d'olio, aggiungete la metà dei semi di finocchio, la verza, salate, pepate e chiudete con un coperchio. Lasciate cuocere per circa 15 minuti o finché la verza diventerà tenera.
2 Mettete le castagne spezzettate in una casseruola con i semi di finocchio rimasti, il latte, un pizzico di sale, una macinata di pepe e qualche cucchiaio d'acqua. Cuocete a pentola coperta per 10 minuti, quindi frullate a crema.
3 Sbollentate le lasagne per 30 secondi in acqua bollente salata. Montatele a strati in una pirofila unta d'olio in questo modo: fate uno strato di pasta, uno di verza, uno di bacon; poi uno strato di pasta, un velo di crema di castagne e una spolverizzata di grana. Ripetete lo strato di pasta, verza e bacon e lo strato di pasta, crema di castagne e grana. Finite con la pasta, un velo di crema, qualche pezzetto di castagna, una spolverizzata di grana e burro a fiocchetti. Coprite le lasagne con un foglio di alluminio e cuocetele in forno a 180° per 30 minuti, scopritele e fate dorare sotto il grill per qualche minuto.

PAPPARDELLE DI CASTAGNE CON SALSICCIA E MANDORLE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
825 CAL/PORZIONE

200 g di farina di castagne – 100 g di farina 00 – 100 g di semola di grano duro + quella per la lavorazione – 4 uova – sale
per il condimento 250 g di salsiccia – 20 castagne cotte al vapore – 1 "testa" di broccolo – 1 bicchierino di vino bianco – brodo vegetale – 2 foglie d'alloro – 2 cucchiai di mandorle sfilettate – 1 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mescolate le 3 farine, formate una fontana e sgusciatevi al centro le uova, aggiungete un pizzico di sale e mescolate con la forchetta. Impastate gli ingredienti per una decina di minuti, fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e lasciate riposare per 30 minuti. Tirate la pasta con la sfogliatrice, arrotolate le strisce e tagliatele a mano ogni 1,2-1,5 cm. Srotolate le pappardelle sul piano di lavoro, spolverizzatele leggermente di semola e lasciatele asciugare mentre preparate il condimento.
2 Scaldate una padella ampia con 1 cucchiaio d'olio, l'alloro e lo spicchio d'aglio sbucciato. Spellate la salsiccia, sbriciolatela e cuocetela nella padella calda. Nel frattempo suddividete il broccolo in cimette e sbollentatele per 1 minuto in una pentola d'acqua salata sufficientemente grande per cuocere la pasta. Quando la salsiccia inizia a prendere colore, sfumate con il vino, aggiungete le castagne e i broccoli e cuoceteli per 10 minuti, versando poco brodo vegetale alla volta. Regolate di sale e pepate.
3 Cuocete le pappardelle nell'acqua dei broccoli, scolatele e ripassatele qualche minuto in padella con la salsiccia e le castagne. Tostate le mandorle in un padellino antiaderente e cospargetele sulle tagliatelle. Irrorate con un filo d'olio.

TAGLIATELLE CON RAGÙ D'ANATRA AL MARSALA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 40 MINUTI
750 CAL/PORZIONE

400 g di tagliatelle all'uovo secche – 20 castagne fresche – 1 coscia d'anatra – 4 scalogni – 1 carota – 1/2 costa di sedano – 2 rametti di timo – 2 rametti di rosmarino – 1 spicchio d'aglio – 1 foglia d'alloro – alcune bacche di ginepro – 1 bicchiere di vino bianco – 1 bicchierino di Marsala – brodo vegetale – 2 cucchiai di mascarpone – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mettete la coscia d'anatra in una casseruola con la pelle rivolta verso il basso. Mondate carota e sedano e tagliateli a dadini, sbucciate e affettate gli scalogni. Mettete le verdure nella casseruola con 2 cucchiai d'olio, aggiungete il timo, l'aglio, il rosmarino, l'alloro e le bacche di ginepro e fate cuocere. Mentre la verdura soffrigge sfumate con il Marsala e il vino bianco; salate. Lasciate brasare l'anatra bagnandola ogni tanto con poco brodo vegetale.
2 Nel frattempo, incidete i gusci delle castagne e lessatele in acqua salata per 10 minuti. Scolatele, passatele sotto l'acqua fredda corrente e sbucciatele. Aggiungetele all'anatra e cuocete il tutto per 1 ora e 15 minuti.
3 Prelevate la coscia, togliete la pelle e disossatela, spezzettando la polpa. Rimettetela nella casseruola con il condimento: cuocete le tagliatelle in acqua bollente salata, scolatele, trasferitele nella casseruola, unite il mascarpone, mescolate e servite.

Abbiamo ridotto la plastica • Il gusto è sempre... the best!



Ogni giorno lavoriamo per migliorarci.
Scegliamo i tagli migliori di carne e ci prendiamo cura di ogni fase della lavorazione. E ora abbiamo anche deciso di dare un taglio al packaging, riducendolo del **25%**.

Un impegno verso i nostri consumatori.

REDUCE PACKAGING

Tutto il mondo You&Meat online nel sito www.youandmeat.com

YOU& MEAT.

TASTE THE BEST.

il Collio

SULLE DOLCI COLLINE TRA ITALIA E SLOVENIA NASCONO VINI IMPORTANTI COME LA RIBOLLA, IL FRIULANO UN TEMPO CHIAMATO TOCAI E IL PINOT GRIGIO. OGNUNO DI LORO HA UNA DIVERSA, MA ECCELLENTE, VOCAZIONE GASTRONOMICA

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia





LASAGNE CON ZUCCA, CALAMARO E FINOCCHIETTO

pag. 46

In apertura, calici Ichendorf Milano e Zafferano; in tutto il servizio, tessuti di Hue Table Stories. Indirizzi a pagina 122

l'abbinamento

QUANDO SI LEGGE "ZUCCA" IN UNA RICETTA SI PENSA SUBITO ALLA SUA DOLCEZZA E, SENZA PRENDERE IN ESAME GLI ALTRI INGREDIENTI, SI SCEGLIE UN VINO DALLA SPICCATA MORBIDEZZA. SAREBBE GIUSTO SE IL FRUTTO DELL'AUTUNNO FOSSE QUASI DA SOLO, SIA CHE LA TENDENZA DEL SAPORE FOSSE DOLCE, E SI ANDREBBE PER ASSONANZA, SIA CHE FOSSE PICCANTE, E SAREBBE UN CLASSICO CASO DI CONTRASTO. LA NOSTRA RICETTA INVECE RICHIEDE UN EQUILIBRIO PIÙ CENTRATO, UN'EQUIPOLLENZA DI SAPORI CHE CONSIDERA OGNI INGREDIENTE. IL **PINOT GRIGIO SUPERIORE DI RUSSIZ** SI METTE SULLO STESSO PIANO, LA RAREFAZIONE ODOROSA DÀ SPAZIO AGLI AROMI DEL PIATTO, MENTRE LA CONCRETEZZA GUSTATIVA NE INCONTRA L'EREDITÀ IN BOCCA ACCENNANDO UNA LIEVE RESISTENZA. IL **BIANCO SALIS DI TERPIN** SOSTIENE L'UNITÀ DEL PIATTO, LA SUA DUTTILITÀ GLI CONSENTE DI ASPETTARNE L'ESPANSIONE, PRIMA DI CHIUDERE CON PRECISIONE. IL **PINOT GRIGIO S DI RADIKON** TENTA LA CARTA DELL'IMMEDIATO CONTATTO CON LA ZUCCA E IL CALAMARO, E GLI VA BENE, IN VIRTÙ DI UNA FLESSUOSA DINAMICA GUSTATIVA DALLA QUALE SPUNTA UNA CORRISPONDENZA PERFETTA.

Cosa è il Collio per gli innamorati del vino? Uno dei migliori terroir al mondo, un sistema di dolci colline dalle quali provengono buonissimi bianchi, ambrati, rosati, rossi e "neri". Come accade ai luoghi di estrema vocazione viticola ed enologica, il territorio goriziano ha una storia documentata. Nel lato del Collio oggi sloveno, che si chiama Brda, è stato recuperato un documento redatto al tempo di Maria Teresa d'Austria: si tratta di una classificazione delle migliori località vitate dell'Impero asburgico che oggi si trovano in Austria, Italia, Slovenia, Dalmazia, Ungheria, Boemia, Moravia. In questo servizio ci dedichiamo a diversi di questi luoghi dediti ai vini bianchi e oro-ambrati. Al di qua e al di là del confine, se si eccettuano alcune fasi sociali e politiche, le donne e gli uomini che lavorano la terra sono uniti dallo stesso sentimento: essere parte della Natura nella sua millenaria capacità di trasformazione. Non la vivono da fuori per sezionarla, sfruttarla e abbandonarla a una chimica velenosa. Sono complici e hanno saputo cogliere i segnali di tutte le classi viventi adeguandovi le scelte e custodendo una prodigiosa eredità spirituale e artistica.

Nel Collio, e ovunque, i primi costituenti da proteggere sono i rilievi, sui quali non sono state modificate le esposizioni. Si sono così conservate le condizioni microclimatiche – aria, luce, escursione termica quotidiana – lasciando al suolo, lo strato di terra in superficie, e alla roccia associata alla circolazione dell'acqua la cura delle radici e delle piante.

segue >

FAGOTTI DI PASTA SFOGLIA CON MAIALE E CASTAGNE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
490 CAL/PORZIONE

230 g di pasta sfoglia in rotolo – 200 g di castagne lessate – 300 g di carne trita di maiale – 1 piccola cipolla bionda – 1 foglia di alloro – 4 rametti di timo – 1 dl di vino bianco – 1 tuorlo – confettura di mirtilli rossi – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero

1 Sbucciate la cipolla e tritatela finemente, quindi fatela stufare in padella con 3 cucchiai di olio, aggiungete l'alloro legato con i rametti di timo con più giri di spago da cucina e la carne trita e lasciatela rosolare per 5 minuti. Regolate di sale, unite il vino e proseguite la cottura su fiamma bassa per 15 minuti.
2 Unite le castagne sbriciolate e proseguite la cottura per altri 5 minuti, lasciate raffreddare ed eliminate il mazzetto aromatico. Srotolate la pasta sfoglia, ricavate dei quadrati di 8 cm per lato, disponete lungo la linea mediana il composto di carne e castagne, poi arrotolate la sfoglia sul ripieno in modo da ottenere dei cannoli. Spennellateli con il tuorlo diluito con poche gocce d'acqua e incidete la sfoglia con tagli paralleli.
3 Cuoceteli in forno già caldo a 180° per circa 25 minuti e serviteli accompagnati con la confettura di mirtilli rossi.

l'abbinamento

I CANNOLI POSSONO RAPPRESENTARE UN APERITIVO STRUTTURATO OPPURE, APPENA PIÙ GRANDI, ESSERE IL SECONDO DI UN MENU SAPORITO.
IL VINO PUÒ PUNTARE IL RIPIENO E LASCIAR ESPRIMERE ALLA SFOGLIA L'IMPRONTA CROCCANTE E BURROSA. UN IMPEGNO AVVINCENTE PER LE NOSTRE RIBOLLA (REBULA IN SLOVENO) ORO–AMBRA. QUELLA DI **NANDO** APRE UN PASTO: CORPOSA E ARTICOLATA, SACRIFICA PARTE DI SÉ NEL CONFRONTO CON IL RIPIENO E DEDICA UNA VIA PREFERENZIALE ALL'INVOLUCRO. LA **REBULA DI KLINEC** RISCHIA DI PIÙ: HA UNA SUBITANEA E AMMIREVOLE TENSIONE, MA LA POLPOSA ELEGANZA, CHE SPUNTA DI SORPRESA, SI PRENDE CURA DI TANTA ENERGIA E LA DIPANA PRIMA SULLA CARNE, SFIORA POI LA SFOGLIA E NE RECUPERA L'AEREA PERSISTENZA IN UNA RAFFINATA E MEMORABILE CONTORSIONE. LA **RIBOLLA DI GRAVNER** È UN CLASSICO, IL FASCINO È NEL TEMPO COL QUALE SI APRE E RESTA NEL CALICE E DENTRO DI NOI ALL'INFINITO, UN VINO ARISTOCRATICO CAPACE PERÒ DI COMPASSIONE PER GRATIFICARE L'UNITÀ E LA COERENZA DEL PIATTO.



L'altro aspetto omogeneo è la *ponca*, parola friulana che in sloveno è *opeka*, e si riferisce a una stratificazione composta da scisti, composizione friabile della pietra con continue sovrapposizioni; osservate da un lato sembrano punte di lance, dall'altro ricordano libri impilati. Caratterizzata da poche benché significative variazioni, la ponca s'inoltra da Cormons verso il territorio sloveno.

Il suo primo e fondamentale contributo è la ricchezza di microelementi, protagonisti dello sviluppo gustativo perché definiscono la sensazione salina-minerale, rendendola lunga e complessa. Poi c'è la capacità di assorbire la temperatura e rilasciarla durante la notte, così da ridurre il rischio delle gelate durante la primavera. Uno dei recenti punti di svolta che riguarda il Collio risale alla fine degli anni Settanta del secolo scorso, mentre in Slovenia arrivò vent'anni dopo, e si tratta della vinificazione dei bianchi con la pressatura soffice. Tra i motivi che indirizzarono il successo della nuova interpretazione, il principale era un desiderio di leggerezza, a quel tempo diffuso in tutti gli ambiti alimentari. Inoltre, alcuni dei vitigni bianchi possiedono profumi fruttati, floreali e vegetali – pensiamo allo Chardonnay, al Pinot Bianco, al Sauvignon e alla Malvasia – che la fermentazione senza bucce e vinaccioli, guidata da una temperatura impostata sui 20°,



FRITTATA CON ERBE DI STAGIONE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
375 CAL/PORZIONE

6 uova – 50 g di lardo – 400 g di patate – 300 g di spinaci – 2 foglie di salvia – 2 rametti di timo – 1 rametto di rosmarino – 30 g di ricotta affumicata – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero

1 Mondate le erbe aromatiche e tritatele molto finemente con il lardo fino a ottenere un battuto omogeneo. Sbucciate le patate, grattugiatele con una grattugia a fori grossi e mettetele a mollo in una ciotola con acqua fredda.
2 Mondate gli spinaci tenendo da parte i gambi, lavate entrambi separatamente e riducete i gambi a pezzetti sottili. Sciogliete il pesto di lardo ed erbe aromatiche in una padella con un cucchiaio di olio, unite i gambi degli spinaci e le patate scolate e strizzate, mescolate, regolate di sale e cuocete su fiamma bassa con la padella coperta per 5 minuti. Unite le foglie degli spinaci scolate e proseguite la cottura su fiamma vivace per 5 minuti, finché la loro acqua sarà evaporata.
3 Sbattete le uova con la ricotta grattugiata, una presa di sale e una macinata di pepe, unitele alle verdure in cottura, mescolate e cuocete la frittata fino a che le uova si sono rapprese. Giratela, cuocetela per altri 2-3 minuti e servitela calda tagliata a pezzi

l'abbinamento

È UNA RICETTA SPETTACOLARE, PER LA COMPLEMENTARE VARIETÀ DEGLI INGREDIENTI E PER COME DÀ SPAZIO A UN'ARMONICA GRASSEZZA. LE COMPONENTI ESCONO UNA ALLA VOLTA, CON LE ERBE E GLI SPINACI, E IL LORO EPILOGO AMAROTICO, AD ATTENUARE L'OPULENZA DI UOVA, RICOTTA E LARDO. AL VINO IL COMPITO DI ACCOMPAGNARE LE FASI GUSTATIVE NON INTERFERENDO CON UN EQUILIBRO GIÀ COMPOSTO. IL FRIULANO MACERATO **NEKAJ DI PODVERSICH** ADOTTA LA STRATEGIA DEL CIBO E, DAL MOMENTO CHE OPERA SUL LASCITO IN BOCCA, RECUPERA LA MEMORIA DI OGNI INGREDIENTE, LO CERCA E NE RESTITUISCE UNA NUOVA E INTERESSANTE DIMENSIONE. IL **FRIULANO DI SCHIOPETTO** SPENDE LA SUA DELICATEZZA PER CONDIVIDERE LA TENERA TATTILITÀ DELLA FRITTATA, L'IMPATTO È NASCOSTO, SPUNTA SULL'ULTIMO TERZO DELLA LINGUA E MANIFESTA UN POTERE NITIDO CHE LASCIA IL DESIDERIO DI RIPETERE L'ACCOSTAMENTO. IL **KAI DI PARASCHOS** È SORPRENDENTE, RIDUCE LA RUSTICITÀ PROPRIA DELLA MACERAZIONE E SI METTE SULLE TRACCE DEL CIBO, IL FARE È TUTT'ALTRO CHE AGGRESSIVO, LA SUA PAZIENZA È PREMIATA DA UNA SOLARE FUSIONE.

conserva soprattutto nell'impatto odoroso. E queste sono le specialità che hanno fatto fortuna sulla cucina di pesce reperibile lungo gli 8300 chilometri della costa italiana.

L'ultimo decennio del secolo scorso vide il ritorno alla fermentazione con macerazione, il recupero di una modalità che, pur con interpretazioni diverse, aveva regolato la produzione sin dall'antichità. Queste versioni oro-ambra hanno cambiato l'applicazione gastronomica di vini importanti.

La Ribolla non ha perso la sua stilizzata asciuttezza, ma l'astringenza dei tannini la destina su primi piatti con sughi di carne, volatili d'aia oppure selvaggina.

Il Friulano (un tempo Tocai) non ha perso la sua "verde" espressività, ma vi ha unito una ricercatezza impensabile con la vinificazione in bianco. La componente dura non è severa come quella della Ribolla, misuriamolo con ricette vegetariane arricchite da formaggi e uova.

Il Pinot Grigio, altro monumento del Collio, da vino giallo paglierino privo di una vera identità ha assunto una tonalità rosa e rame più vicina al colore degli acini. Tale variazione non è soltanto cromatica, ma lo ha reso più articolato nei profumi e gli ha dato uno spessore gustativo tale da poterlo misurare con elaborate ricette di mare della cucina italiana e come di quella internazionale.

le nostre scelte

9 bottiglie selezionate privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione



Pinot Grigio Russiz Superiore di Marco Felluga
0481 99164, € 19
Luogo celebrato e di alto profilo, accostiamo la lunga sapidità di questo bianco, ottenuto con pressatura soffice, al sauté di frutti di mare in bianco.



Bianco Sivi Sialis Franco Terpin
346 3304134, € 45
Sivi indica il Pinot Grigio e, a dispetto del termine “bianco”, ha un intenso color rame, profumo e sapore escono piano e conquistano una lasagna con zucca, ragù di salsiccia e funghi.



Pinot Grigio Sivi S Az. Agr. Radikon
0481 32804, € 24
A Oslavia c’è la migliore viticoltura della zona: ottenuto dal contatto con le bucce, il vino assume una calda sfumatura rosa e una dinamica gustativa adatta ai calamari al sugo rosso.



Brda Rebula Nando Slovenia
+38 6407799471, € 20
Le nobili viti di Andreij Kristancic, a un passo dal confine, donano un bianco secco ed elegante, il suo equilibrio va con il filetto di salmone ricoperto di patate e cotto al forno.



Rebula Medana Aleks Klinec Slovenia
+38 640663322, € 45 - È una delle stelle del vino sloveno, i vigneti di “prima classe” della gerarchia asburgica e l’approccio naturale liberano un vino autorevole, da lonza con mele e cipolla.



Ribolla Gravner
0481 30882, € 70
Josko, in anticipo sugli altri, vive per sperimentare e, con le figlie Mateja e Jana, produce un vino straordinario per forza e finezza, da sposare ai maltagliati con salmì di capriolo.



Friulano Nekaj Damijan Podversic
0481 78217, € 43
Damijan e Tamara lavorano vigneti in luoghi eletti, come il Monte Calvario, e producono un bianco evocativo del frutto, coinvolgente su una fonduta con topinambur croccanti.



Friulano Collio Doc Mario Schiopetto
0481 80332, € 23
La maestria nella vinificazione in bianco trae il meglio da Capriva, luogo sacro del Collio; il vino ha progressione ampia e persuasiva persistenza, merita un risotto di mare.



Fiulano Kai Paraschos
346 8770730, € 44
San Floriano mira dall’alto l’Isonzo, il terroir è sopraffino: il Friulano della famiglia di origine greca è luminoso, vivo, graduale e segue il toast di mazzancolle al sesamo.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

si serve così

LA TEMPERATURA DI SERVIZIO DEI NOSTRI VINI DEL COLLIO NON PREVEDE DIFFERENZE TRA LE VARIETÀ DI UVA, MA DIPENDE DALL’INTERPRETAZIONE. I PRODOTTI VINIFICATI IN BIANCO, DALLE PECULIARI VIVACITÀ E SOAVITÀ, MERITANO DI ARRIVARE A TAVOLA A 10°, COSÌ NEL CALICE GUADAGNANO 1-2 GRADI E SONO PERFETTI. I VINI OTTENUTI DALLA FERMENTAZIONE CON BUCCE E VINACCIOLI DONANO LENTAMENTE IL PROFUMO, L’INTENSITÀ GUSTATIVA È DELINEATA ANCHE DAL TANNINO, PERCIÒ È MEGLIO SERVIRLI A 13-15° E NE RISPETTIAMO L’ARMONICA COMPLESSITÀ. QUESTI VINI POSSONO AFFINARSI E, SE IL TAPPO NON TRADISCE, EVOLVERSI PER 15-20 ANNI.





LASAGNE CON ZUCCA, CALAMARO E FINOCCHIETTO

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 55 MINUTI
360 CAL/PORZIONE

250 g di pasta fresca all’uovo per lasagne – **800 g di zucca Delica o Mantovana** – **1 piccola cipolla rossa** – **400 g di calamari medi puliti** – **40 g di pinoli** – **40 g di finocchietto selvatico** – **40 g di farina** – **1/2 l di brodo di pesce** – **40 g di pecorino romano** – **30 g di burro** – **olio extravergine d’oliva** – **sale** – **pepe nero**

1 Mondate la zucca, eliminate buccia, semi e filamenti interni, tagliatene uno spicchio e riducetelo a dadini e grattugiate il resto con una grattugia a fori grossi. Sbucciate la cipolla, tritatela e stufatela in padella con 4 cucchiai di olio, unite la zucca a dadini e cuocetela su fiamma bassa, coperta, per 4 minuti. Levatela dal fondo di cottura, unite la zucca grattugiata, regolate di sale e cuocetela su fiamma moderata, mescolando spesso, per 5 minuti.
2 Riducete le sacche dei calamari ad anelli sottili e tagliate i ciuffi in 3 parti. Scaldate 3 cucchiai di olio in padella, unite i pinoli, tostateli, levateli dal fondo di cottura e aggiungete gli anelli di calamari. Regolate di sale, pepate e cuoceteli per 2-3 minuti.
3 Sciogliete il burro in una casseruola, unite la farina e tostatela per 30 secondi, versate il brodo di pesce bollente e cuocete la salsa per 7-8 minuti, mescolando spesso. Incorporate il finocchietto tritato e il pecorino, mescolando.
4 Scottate i fogli di pasta in acqua salata in ebollizione per pochi secondi, scolateli e stendeteli su carta da cucina. Versate un mescolino di salsa sul fondo di una pirofila di cm 22x28 e riempitela alternando strati di pasta, salsa, zucca, pinoli e calamari. Terminate con la zucca a dadini, poi trasferite le lasagne in forno già caldo a 180° per 35 minuti.

L'Explorer
di vini unici e speciali



Un cantastorie che gira il mondo di persona e condivide esperienze e bottiglie da scoprire: l'e-commerce di vino che non c'era è laversionedigunter.com

A tutti è capitato di assaggiare un vino speciale in un luogo lontano. Un vino che non avremmo mai scoperto tramite i soliti canali commerciali. Di questo piccolo intenso piacere, c'è chi ne ha fatto una professione e viaggia personalmente alla scoperta di vini unici. Gunter, il fondatore, vive così la sua passione e insieme a Simona, l'altra Explorer che lo accompagna in giro per il mondo, visita cantine rinomate localmente, piccole realtà familiari che producono per passione, con l'obiettivo di selezionare solo quelle bottiglie che sanno creare l'incantesimo di un momento perfetto e che meritano di essere conosciute. Un'esperienza inizialmente dedicata alla cerchia di amici che oggi si amplia su un sito e-commerce nato per raccontare, ispirare ed emozionare. Gunter non dimentica la sua ricerca dello straordinario e in ogni scheda - insieme alle note tecniche - condivide cosa rende unica ogni bottiglia e quali sono le occasioni che rende magiche.



Ogni mese Gunter e Simona fanno un viaggio diverso e ci raccontano una nuova storia di cantine, etichette ed emozioni. Seguili sul sito.







DIVENTARE EXPLORER CON L'ABBONAMENTO A CASA

Il piacere di scoprire è linfa vitale. Per l'Explorer che è in ognuno di noi, da oggi è disponibile un abbonamento alla scoperta. Funziona così: una bottiglia a sorpresa al mese per 12 mesi, selezionata da Gunter e non ancora presente sul sito, arriva direttamente a casa avvolta ogni volta in un packaging artistico diverso. La bottiglia del mese è sempre una "chicca" da scoprire in anteprima rispetto a tutti gli altri, insieme alla cantina da cui proviene. Da abbonati ci si assicura anche la possibilità di acquistare in anticipo sugli altri le bottiglie a tiratura limitata.



LA VERSIONE DI GUNTER

Storie di viaggio,
di vita
e di *vino*.





arrosti DI MAIALE

PREPARATI CON TAGLI DI SUINO, PIÙ SAPORITI ED ECONOMICI DI QUELLI TRADIZIONALMENTE USATI DI CARNE BOVINA, ECCO GRANDI CLASSICI E RAFFINATE SPERIMENTAZIONI PER SUCCULENTI SECONDI PIATTI. PERFETTI PER UNA CENA FORMALE, COME PER IL PRANZO DELLA DOMENICA IN FAMIGLIA. DALL'ARISTA ALLA LOMBATA, PASSANDO PER IL FILETTO E LA SPALLA, COTTI AL FORNO O IN VASOCOTTURA

a cura di Silvia Bombelli



SPALLA DI MAIALE GLASSATA, FARCITA CON MELE E BACON

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 15 MINUTI
540 CAL/PORZIONE

<u>per gli arrostini</u> 2 fette di spalla di maiale di 300 g ciascuna – 7 fette di bacon – 2 scalogni – 3 spicchi d'aglio – foglie di salvia – 15 g di burro – 1 mela Golden – succo di 1/2 limone – 1 baguette piccola – 2 cucchiaini di gelatina di mele – 1 dl di brodo vegetale – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
<u>per il contorno</u> 1 mazzo di cavolo riccio – olio extravergine d'oliva – sale

1 Battete le fette per ottenere due rettangoli di 30x25 cm. Rosolate il bacon in una padella antiaderente e scolate.
2 Rosolate gli scalogni e l'aglio sbucciati in padella con 2 cucchiai d'olio, salate e cuocete per 4-5 minuti. Unite la salvia tritata e il pane tagliato a dadini. Bagnate con 0,5 di di brodo vegetale e fatelo assorbire. Unite al composto circa metà delle fette di bacon sbriciolate grossolanamente.
3 Sbucciate la mela e tagliatela a spicchi, bagnatela con il succo di limone e rosolatela in padella con il burro. Stendete sul piano di lavoro le 2 fette di carne. Salate, pepate, coprite con il ripieno di scalogni lasciando liberi 2-3 cm di bordo. Disponete le fettine di mela al centro di ciascuna fetta e arrotolatele. Fissate le estremità con gli stuzzicadenti. Infine, legate gli arrostini con spago da cucina.
4 Fateli rosolare per 5-6 minuti in una casseruola con 2 cucchiai d'olio, abbassate la fiamma e bagnate con qualche cucchiaio di brodo e la gelatina di mele. Cuoceteli per 50-55 minuti, irrorando con altro brodo e rigirandoli 2-3 volte.
5 Stufate il cavolo tagliato a listerelle in una padella antiaderente con poco olio. Salate e mescolate finché sarà appassito. Distribuite sopra il bacon rimasto sbriciolato e servitelo con gli arrostini caldi tagliati a fette spesse.

ARISTA AL MIELE IN VASOCOTTURA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 3 ORE
360 CAL/PORZIONE

600 g di arista di maiale disossata – 4 cucchiai di miele millefiori – 1 cucchiaio di semi di cumino – 1 cucchiaio di semi di coriandolo – 6 fiori di finocchio secco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate 2 vasi di vetro termoresistenti a chiusura ermetica da 400 ml e i loro coperchi con l'acqua bollente e lasciateli asciugare su un canovaccio pulito. In una ciotola mescolate 1 dl d'olio con il miele, i semi di cumino e di coriandolo e 1 cucchiaino di sale. Distribuite la metà circa della miscela d'olio e spezie nei vasi.
2 Tagliate l'arista in due per ottenere due cilindretti, pepateli e metteteli nei vasi restando 2 cm sotto l'imboccatura. Versate il mix d'olio rimasto, inserite i fiori di finocchio e chiudete ermeticamente.
3 Scaldate il forno a 100° e cuocete l'arista a bagnomaria per 3 ore in una teglia a bordi alti riempita d'acqua in modo che 3/4 dei vasi risultino immersi. Se necessario, durante la cottura aggiungete un po' d'acqua bollente. Estraete i vasi dal forno e lasciateli raffreddare completamente.
4 Riponete i vasi in frigorifero e lasciate insaporire l'arrosto per almeno 2 giorni. L'arista in barattolo si conserva fino a 2 mesi in frigo.
5 Se vi piace, accompagnate l'arista con chips di patate, carote o barbabietole, affettate sottili con la mandolina, fritte in abbondante olio di semi e salate.



LOMBATA CON INDIVIA E ARANCIA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 40 MINUTI
390 CAL/PORZIONE

1,6 kg di lombata di maiale con l'osso pulita e legata – 6 scalogni – 4 indivie – 4 arance non trattate – 1 limone – 2 dl di Porto bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate gli scalogni e separateli nei singoli spicchi. Pulite e lavate le indivie e tagliatele a metà. Prelevate la scorza di 2 arance e tagliatele a julienne. Spremete il succo delle arance, filtratelo e mescolatelo con il Porto bianco e il succo del limone.

2 Salate l'arrosto, pepatelo e rosolatelo in una casseruola con 2-3 cucchiai d'olio per 8 minuti, rigirandolo su tutti i lati.

3 Trasferitelo in una teglia, distribuite intorno le indivie e gli scalogni, aggiungete le scorze d'arancia e il succo mescolato con il Porto. Salate e pepate le verdure.

4 Infornate a 180° per 1 ora e 30 minuti, irrorando spesso la carne con il fondo di cottura. Dopo 45 minuti togliete le verdure dalla teglia e rimettetele 5 minuti prima di spegnere il forno.

5 A fine cottura, sfornate l'arrosto, copritelo con un foglio di alluminio e lasciatelo riposare per 10 minuti prima di affettarlo. Servitelo con le indivie preparate.





FILETTO FARCITO AL PISTACCHIO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
425 CAL/PORZIONE

per la carne 600 g di filetto di maiale – 50 g di spinacini – 50 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 25 g di pistacchi sgusciati – 25 g di semi di zucca sgusciati – 1 cipolla – 1 dl di vino bianco secco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per il contorno 1 cespo di catalogna

1 Incidete il filetto con un taglio profondo per tutta la lunghezza (potete far fare questa operazione dal macellaio). Lavate gli spinacini. Sbucciate la cipolla, tagliatela a fette sottili e tenetela da parte. Preparate il ripieno lavorando brevemente con il mixer i pistacchi e i semi di zucca. Quindi, aggiungete gli spinacini, il parmigiano, 2 cucchiai d'olio, il sale e il pepe. Tritate per ottenere un pesto pesto piuttosto grossolano.
2 Spalmatelo lungo tutta l'incisione, conservandone un cucchiaio per condire il contorno. Legate il filetto con qualche giro di spago da cucina.
3 Rosolatelo per 2-3 minuti in una padella antiaderente con 2 cucchiai d'olio, in modo che risulti dorato su tutti i lati. Mettete in una teglia le cipolle affettate sottili con 2 cucchiai d'olio, bagnate con il vino, appoggiatevi sopra il filetto e infornate a 180° per 30 minuti.
4 Lavate la catalogna e tagliatela a pezzi, quindi lessatela per 10-12 minuti in acqua bollente salata. Scolate e condite con il pesto di pistacchi rimasto. Servite l'arrosto tagliato a fette abbastanza spesse con la catalogna al pesto.



CAPOCOLLO DI MAIALE ALL'ACETO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 30 MINUTI
590 CAL/PORZIONE

per l'arrosto 1 kg di capocollo di maiale – 200 g di rete di maiale (nei macellai più forniti) – 20 g di foglie d'alloro fresche – 2 cipolle rosse – 2,5 dl di aceto di mele – semi di finocchio – noce moscata – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per il contorno 300 g di patate – 2 finocchi medi – 2 rametti di timo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Condite la carne con sale, pepe, la noce moscata grattugiata e 1 cucchiaino di semi di finocchio tritati. Sbucciate le cipolle e tritatele grossolanamente.
2 Immergete la rete di maiale in acqua fredda in modo da poterla allargare delicatamente senza romperla. Scolatela, disponetela sopra un piano di lavoro e avvolgetevi la carne. Scaldate una padella antiaderente e fate rosolare uniformemente l'arrosto senza aggiungere grassi per 5-6 minuti.
3 Disponete le cipolle sul fondo di una teglia e appoggiate sopra l'arrosto. Salate e condite con 2 cucchiai d'olio e le foglie d'alloro. Bagnate con l'aceto e infornate a 200° per 1 ora e 20 minuti. Aggiungete alcuni cucchiai d'acqua durante la cottura e irrorate l'arrosto con il fondo di cottura per 2-3 volte.
4 Nel frattempo, sbucciate le patate e tagliatele in quarti. Lavate e tagliate anche i finocchi e lessateli con le patate. Scolateli e passateli insieme con lo schiacciapatate. Condite la purea con 2 cucchiai d'olio, regolate di sale e di pepe, completate con foglioline di timo. Servite l'arrosto ben caldo, con la purea.


TALEGGIO D.O.P.
E la tavola è una favola
C'è chi ha una gran fame e chi è sempre di fretta, chi ha bisogno di energia e chi è fissato con la linea. A tavola c'è sempre chi fa storie. Ma per fare tutti felici e contenti c'è **Taleggio D.O.P.**
VIENI A SCOPRIRLO
PSR 2014 2020
LOMBARDIA
Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali
Attività promozionale cofinanziata con fondi comunitari dal PSR Lombardia 2014-2020







sapori





PICCOLE DECLINAZIONI GOURMAND PER UN MENU RUSTICO CON TUTTO QUELLO CHE LA CAMPAGNA OFFRE: DAI FUNGHI ALLE CASTAGNE, FINO AL TARTUFO. DA CUCINARE E GUSTARE INSIEME PER UNA GIORNATA CONFORTANTE E GOLOSA

testo e cura di Cristiana Cassé, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi

del bosco





MENU

Sformatini di topinambur e funghi
PREPARATELI AL MATTINO E TENETELI A TEMPERATURA AMBIENTE PROTETTI CON PELLICOLA.

Pappardelle di castagne con noci e cipolle
FATE SUGO E PAPPARDELLE AL MATTINO. TENETE LA PASTA BEN INFARINATA SU UN VASSOIO E AVVOLGETE IL TUTTO CON CARTA DA FORNO. CUOCETELA ALL'ULTIMO E RISCALDATE IL SUGO.

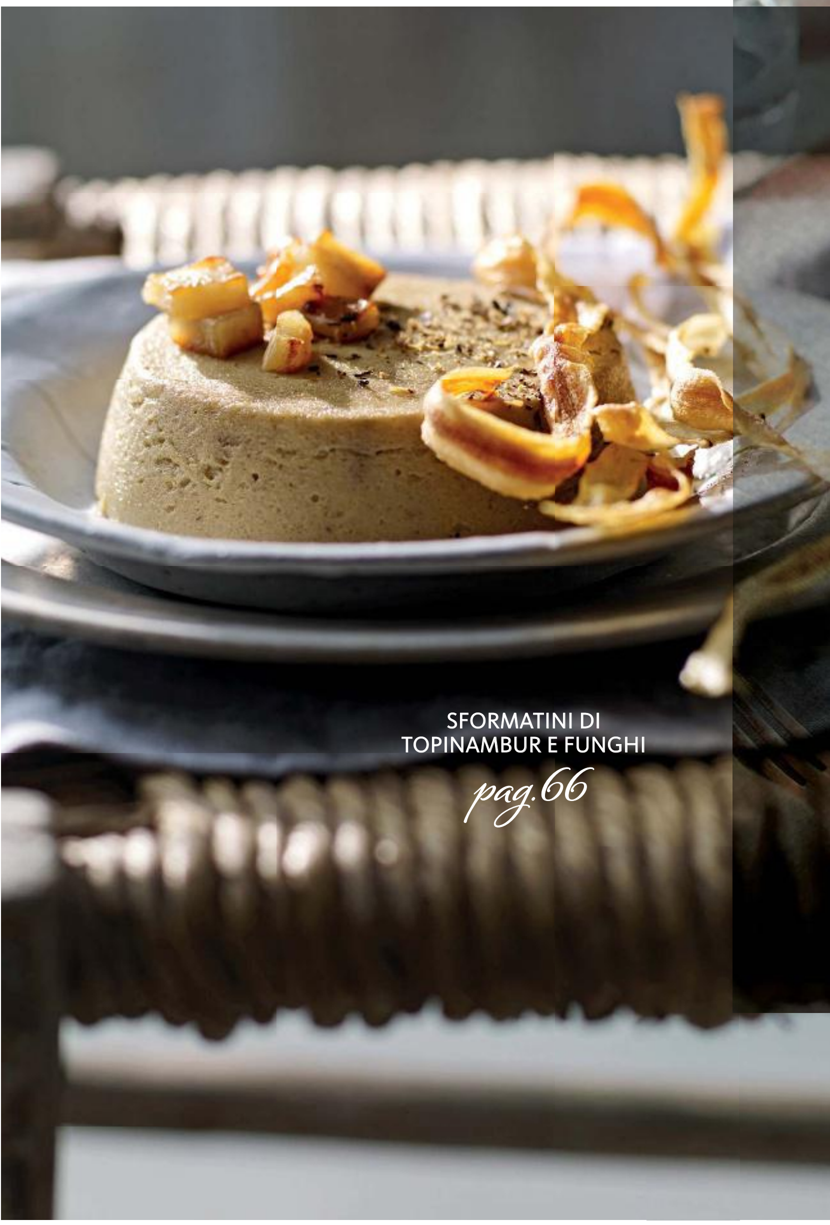
Coniglio alle castagne
CUCINATELO AL MATTINO O LA SERA PRIMA E RISCALDATELO AL MOMENTO. TENETELO FUORI DAL FRIGO BEN COPERTO.

Patate in crema di tartufo
SBOLLENTATELE AL MATTINO, INFORNATELE QUANDO ANDATE IN TAVOLA E MANTECATELE ALL'ULTIMO.

Biscotti al Prosecco
REALIZZATELE IN GIORNO PRIMA E CONSERVATE LE IN UNA SCATOLA DI LATTA FODERATA CON CARTA FORNO.

Crostata alla crema con pinoli
POTETE PREPARARLA IL GIORNO PRIMA E CONSERVARLA IN FRIGO PROTETTA CON PELLICOLA.





SFORMATINI DI TOPINAMBUR E FUNGHI
pag.66



PAPPARDELLE DI CASTAGNE CON NOCI E CIPOLLE
pag.66

Prodigo di colorati foliage e di sapori che quasi si cucinano da soli, l'autunno è una stagione decisamente amica del palato. E sono magiche le giornate spese in campagna, rubando al bosco quel che offre e comprando il resto sul posto, dal coniglio ruspante alla scorzonera appena tirata su dalla terra. Poi via in cucina, al caldo di fornelli, profumati vapori e chiacchiere senza pensieri. Si prepara un menu confortante e si gioca con le presentazioni d'effetto, che strappano sempre un complimento, perché no. È il caso degli sformatini di topinambur, fatti con i i tuberi rosolati con cipolla e funghi, poi frullati con uova e latte, infine cotti al vapore. Sopra ci sono dei nastri di scorzonera essiccati in forno e un trito di funghi secchi e pepe: un bel gioco per gli occhi e per l'assaggio, stuzzicato da consistenze opposte. Elegante, seppur rustica nel gusto, anche la pasta di castagne (fatta in casa) ammantata da un sugo di cipolle caramellate e rifinita con un croccante di guanciale e noci tostate. Volete fare anche "trentuno"? Se siete sul posto il giorno prima, potete regalarvi una farina di castagne fai-da-te: mettete le castagne in una pentola colma di acqua fredda e cuocetele per 40 minuti dalla presa del bollore. Sgocciolatele e privatele della buccia e della pellicina che le ricopre. Mettetele su una placca foderata con carta da forno e infornatele a 160° per 1 ora. Lasciatele asciugare all'aria per una notte e frullatele, poche per volta, fino a ridurle in polvere. La farina si conserva in dispensa in vasetti a chiusura ermetica per 1 mese, oppure la si può congelare fino a tre mesi in sacchetti per alimenti. Così quando tornate a casa ci scappa pure il castagnaccio.

segue >



PATATE IN CREMA DI TARTUFO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 1 ORA
240 CAL/PORZIONE

1,5 kg di patate a buccia sottile – 1 grosso tartufo nero – 1 cucchiaio di crema di tartufo nero – 6 foglie di salvia – 20 g di burro morbido – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate bene le patate, scottatele con la buccia per 15 minuti in acqua bollente salata, scolatele e lasciatele raffreddare.
2 Tagliatele a spicchi, mettetele in un'ampia teglia e conditele con la salvia spezzettata, 3 cucchiai di olio, sale e pepe. Mescolate e infornate a 200° per 45 minuti.
3 Intanto, lavorate la crema di tartufo con il burro morbido. Mescolate le patate appena sfornate con il burro al tartufo e mezzo tartufo a lamelle. Servite e cospargete con il tartufo rimasto a lamelle.

SE IL CLIMA LO CONSENTE, POTETE PREVEDERE QUALCHE STUZZICHINO DA SERVIRE ALL'APERTO PRIMA DI SEDERSI A TAVOLA





CONIGLIO ALLE CASTAGNE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
360 CAL/PORZIONE

1,5 kg di coniglio tagliato a pezzi – 200 g di funghi cardoncelli – 100 g di caldarroste sbucciate 100 g di olive taggiasche – 1 porro – 1 costa di sedano – 1 carota – 1 spicchio d'aglio – 2 rametti di alloro – 2 bicchieri di vino bianco – 2 dl di brodo vegetale – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero e 4 grani di pepe garofanato

1 Massaggiate il coniglio con olio, sale e pepe nero, poi mettetelo in un recipiente con l'alloro, il pepe garofanato e 1 bicchiere di vino e lasciatelo marinare in frigo per 4 ore.
2 Pulite porro, carota e sedano, lavateli, tritateli e soffriggeteli in una casseruola con 3 cucchiai di olio. Aggiungete il coniglio sgocciolato, rosolatelo bene, quindi unite le spezie della marinata sgocciolate e sfumate con il vino rimasto. Cuocete a fuoco dolce per 30 minuti bagnandolo, se necessario, con poco brodo caldo.
3 Intanto, pulite i cardoncelli, affettateli e saltateli in padella con l'aglio sbucciato e un filo d'olio. Salateli, pepateli e uniteli al coniglio insieme a olive e castagne. Proseguite la cottura per altri 30 minuti a fiamma dolce aggiungendo altro brodo se necessario.





BISCOTTI AL PROSECCO
pag.66



Per secondo piatto, ecco un bel coniglio, doveroso rappresentate dell'aia. Riposa quattro ore con vino e aromi, poi cuoce con verdurine, caldarroste, funghi, qualche oliva, il vino stesso della marinata, poco brodo caldo. Golosissimo e succoso, ha uno spunto speciale grazie a una piccola aggiunta di pepe garofanato: un tocco che suggerisce una vaga idea di salmì. Lo si accompagna con divine patate al forno doppiamente tartufate: nel senso che il prezioso fungo (ebbene sì, il tartufo è un fungo) sta sia sopra a lamelle sia nella crema al burro utilizzata per mantecarle appena sfornate. Facili e indimenticabili, è probabile che le cucinerete ancora e ancora. Per festeggiare cotanta goduria si brinda, spesso e volentieri. D'altronde, in campagna la gente che non beve vino è guardata con sospetto (semmai, fate almeno finta). A questo punto vale la pena di fare una piccola pausa, magari un caffè con giusto un assaggino di biscottini: al vino pure quelli, prevedono l'olio al posto del burro e sono friabilissimi grazie all'aggiunta del lievito. Poco il tempo per preparali, lungo quello di conservazione: in una scatola di latta foderata con carta da forno si mantengono un paio di settimane. Se volete portarvene un po' a casa, considerate la possibilità di raddoppiare le dosi indicate in ricetta (per 20 pezzi); vanno via come il pane. Ora si passa a una sana meditazione seduti davanti alla finestra a guardare i colori dell'autunno, oppure vi ci si immerge con una passeggiata corroborante. Alle cinque in punto, alla maniera degli inglesi (lontano dal pranzo, lontano dalla cena), si prepara un tè fumante o un latte caldo e si fa onore alla torta. E che torta... Un burroso guscio di frolla sablé, con relativa griglia in coppa, farcito con una crema di latte, panna e uova. A completare, i pinoli e lo zucchero a velo. Irresistibile. Come la voglia di ripetere al più presto tutto quanto dall'inizio.



CROSTATA ALLA CREMA CON PINOLI

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
450 CAL/PORZIONE

per la frolla 300 g di farina + quella per il piano di lavoro) – 150 g di zucchero – 120 g di burro– 1 uovo e 1 tuorlo – 1/2 cucchiaino di lievito per dolci – sale
per il ripieno 3,5 dl di latte – 1,5 dl di panna fresca – 3 uova – 100 g di zucchero di canna – 40 g di fecola di patate – 80 g di pinoli – 2 cucchiai di miele – 1/2 baccello di vaniglia – 2 bacche di cardamomo – zucchero a velo per guarnire

1 Preparate la frolla. Mescolate la farina con il lievito e lavoratela con il burro freddo a pezzetti e lo zucchero. Quando il composto risulterà sabbioso, unite l'uovo, il tuorlo e una presa di sale e lavorate fino a ottenere una pasta liscia. Formate un panetto e mettetelo in frigo per 2 ore protetto con pellicola.
2 Rivestite una teglia di 22-24 cm di diametro con carta da forno bagnata e strizzata. Stendete la pasta in un disco di 30 cm di diametro sul piano infarinato. Adagiatela nella teglia in modo da rivestirne il fondo e i bordi. Rifilate gli avanzi, reimpastateli, stendeteli e ricavatene delle strisce. Mettete in frigo teglia e strisce.
3 Preparate il ripieno. Portate a ebollizione panna e latte con la vaniglia e il cardamomo. Mescolate le uova, lo zucchero, il miele e la fecola con la frusta a mano in una casseruola. Unite la miscela di latte e panna e cuocete a fuoco dolce fino al limite dell'ebollizione. Eliminate le spezie, aggiungete 2 terzi dei pinoli e spegnete il fuoco: lasciate raffreddare la crema coperta a contatto con carta da forno.
4 Farcite il guscio di frolla con la crema, aggiungete i pinoli rimasti e guarnite a griglia con le strisce di pasta. Cuocete la torta nella parte bassa del forno a 180° per 1 ora. Cospargetela con zucchero a velo una volta fredda.







SFORMATINI DI TOPINAMBUR E FUNGHI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 140 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 40 MINUTI
430 CAL/PORZIONE

450 g di topinambur – 3 radici di scorzonera – 1 cipolla bianca – 3 uova – 7,5 g di porcini secchi – 3 cucchiai di funghi secchi misti (trombette, finferli) – 2 spicchi d'aglio – 3 dl di brodo vegetale – 3 dl di latte – olio extravergine d'oliva – sale – 1 cucchiaio di pepe nero in grani

1 Sbucciate la scorzonera e riducetela a nastri con il pelapatate. Conditeli con poco olio e sale e mescolateli con le mani. Disponeteli su una placca rivestita con carta da forno e infornateli a 120° per 1 ora.
2 Fate rinvenire i porcini secchi in acqua tiepida, strizzateli e tritateli. Sbucciate topinambur e cipolla e riduceteli a tocchetti. Saltate i porcini in padella con un po' d'olio e l'aglio non sbucciato. Unite cipolla e topinambur, bagnate con il brodo e cuocete coperto per 15 minuti. Scoprite e fate ridurre un poco il liquido di cottura. Eliminate l'aglio, prelevate un po' di topinambur per il decoro finale e frullate il tutto con il latte e le uova sbattute; salate. Oliate 6 stampini da porzione, distribuitevi il composto e cuocete a vapore 20 minuti: gli sformatini devono risultare sodi (altrimenti, prolungate la cottura per 5 minuti).
3 Sminuzzate i funghi secchi e frullateli grossolanamente con il pepe. Sformate i budini nei piatti, insaporite con il trito aromatico e guarnite con la scorzonera e i topinambur tenuti da parte.

PAPPARDELLE DI CASTAGNE CON NOCI E CIPOLLE

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
600 CAL/PORZIONE

per la pasta 240 g farina di castagne – 360 g farina 00 + quella per la lavorazione – 6 uova – 2 cucchiai di latte – 2 cucchiaio di olio extravergine d'oliva – sale
per il sugo 120 g di gherigli di noce – 9 fette sottilissime di guanciale – 5-6 cipolle rosse – 1 mazzetto maggiorana – olio extravergine d'oliva – sale

1 Preparate le pappardelle. Mescolate le farine e un pizzico di sale e disponetele a fontana. Sgusciate al centro le uova, unite il latte e l'olio. Sbattete le uova con una forchetta, iniziate a incorporare la farina dal bordo e quindi lavorate la pasta a piene mani per qualche minuto finché sarà liscia ed elastica. Lasciatela riposare per 15 minuti. Dividete la pasta in 6 pezzetti e tirateli in sfoglie non troppo sottili con il matterello. Ripiegatele su se stesse diverse volte partendo dal lato corto e tagliate tante "girelle" di 1,5 cm di larghezza. Svolgete le pappardelle su un panno e cospargetele con un po' di farina.
2 Preparate il sugo. Tostate le noci in forno a 170° per 10-12 minuti, conditele con olio e sale e sminuzzatele. Tostate il guanciale in padella finché sarà croccante: prelevatelo, sbriciolatelo e tenetelo da parte. Sbucciate le cipolle, affettatele finemente e fatele caramellare nella padella del guanciale con un po' di maggiorana (15 minuti circa); salate.
3 Lessate la pasta in acqua bollente salata; verso fine cottura, prelevate poca acqua e versatela nel sugo di cipolle. Scolate la pasta e spadellatela brevemente e con il sugo. Servite e completate e con il trito di noci e il guanciale.

BISCOTTI AL PROSECCO

FACILISSIMA
PER 20 CIAMBELLINE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
215 CAL/PEZZO

400 g di farina + quella per la lavorazione – 250 g di zucchero – 3 dl di Prosecco – 2 dl di olio extravergine d'oliva – 1 bustina di lievito per dolci – sale

1 Mescolate la farina con 200 g zucchero e impastateli con l'olio, il vino e un pizzico di sale. Infine incorporate il lievito. Infarinate le mani, staccate piccoli pezzi di pasta, formate tanti cordoncini e chiudeteli a ciambella.
2 Passate le ciambelline nello zucchero rimasto e disponetele sulla placca foderata con carta da forno. Infornatele a 180° per 20 minuti e lasciatele raffreddare.

COSA BERE

IL MENU SI APRE E SI CHIUDE CON IL PROSECCO DI VALDOBBIADENE E CONEGLIANO IN VERSIONE EXTRA DRY, QUINDI CON UNA SPICCATA MORBIDEZZA. DOPO AVERLO GUSTATO SULLO SFORMATINO (È NOTA LA SUA VOCAZIONE A SPOSARE I FUNGHI E I PIATTI VEGETARIANI), LO CHIUDIAMO CON UN TAPPO A MOLLA E LO METTIAMO IN FRIGO: TORNERÀ UTILE SUI BISCOTTI E SULLA TORTA. LE PAPPARDELLE ALLE CASTAGNE RICHIEDONO INVECE UN PRODOTTO SENSIBILE AGLI ODORI DEL BOSCO E IN GRADO D'INCONTRARE LA GRASSEZZA DEL GUANCIALE, PENSIAMO A UN LAGREIN SCURO (IN REALTÀ NON CUPO NÉ AGGRESSIVO), DELLE COLLINE VICINE A BOLZANO: SI DISTENDE VIVIDO E HA CURA, OLTRE CHE DELLA CONSISTENZA DELLA PASTA, ANCHE DELLA SOSTANZA DELLA RICETTA DI CONIGLIO E GARANTISCE UNA CHIUSURA PERFETTA SULLE PATATE AL TARTUFO.



sulla rotta della SOGLIOLA

UN PESCE NOBILE PER CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI E GUSTO GENTILE: SIAMO ANDATI A SCOPRIRLA LUNGO LA COSTIERA ROMAGNOLA, DOVE FONDALI SABBIOSI E PESCATORI ESPERTI LE ASSICURANO CONDIZIONI PERFETTE

a cura di Cristiana Cassé, testi di Riccardo Lagorio, foto reportage di Gianmarco Folcolini, foto dei piatti di Laura Spinelli, ricette di Giovanna Ruo Berchera, in cucina Claudia Compagni

Sotto Roberto Giunchi, capitano della motonave Rambo: torna all'alba al porto di Cervia (RA) con le reti calate la sera prima cariche di sogliole. Nella pagina accanto, una cassetta di sogliole che sta per andare all'asta al mercato ittico di Cesenatico (FC).





MISTO RICCO
AL CARTOCCIO
pag.72





Sopra, Claudio Cesarini, della cooperativa Casa del Pescatore di Cesenatico (FC), mostra le sogliole da conferire al mercato ittico locale. A sinistra, una motonave in arrivo a Riccione (RN). Le imbarcazioni di piccole dimensioni operano una pesca selezionata e molto rispettosa del mare.



MINESTRA DI MARE
pag.72

Sotto, Francesco Spimi: ha lasciato il lavoro per seguire la passione per il mare. Oggi è un esperto pescatore di sogliole a Riccione (RN). Un mestiere che non si tramanda solo per tradizione familiare, ma che attrae anche nuove leve.





Il porto di Cesenatico (FC) all'alba: dopo lo smistamento del pesce, le reti vengono fatte asciugare al sole appese ad appositi sostegni sulle motonavi.

PIADINA DEL PESCATORE
pag.72



Un pesce singolare la sogliola. A partire dal nome, che deriva dal latino *solea*, cioè suola... Vive infatti sdraiata su una delle due facce piatte del corpo, completamente orlato da pinne, mimetizzandosi nelle profondità sabbiose delle lagune e del mare. Per poter vedere, reca entrambi gli occhi sullo stesso lato: quello bruno o beige-grigiastro, con macchie scure qua e là, oltre a una nerastra sotto le branchie. Sull'altra faccia, che rimane sempre a contatto con la sabbia, ha colore bianco avorio. La sogliola è magrissima, ricca di fosforo e adatta a tutte le età. Così finisce al vapore o in frittura, ma anche alla griglia o in saor. Grazie alla particolare conformazione geologica delle nostre coste, la Romagna è una delle aree più rinomate per la pesca delle sogliole: oggi sono distribuite e apprezzate in tutta Italia, ma sino a tempi recenti erano un cibo legato al territorio e difficilmente caratterizzavano la cucina di altre aree geografiche, anche a poche decine di chilometri di distanza.

Per apprezzare notevoli catture di sogliole si può raggiungere il porto canale di Cervia, a due passi dalla nota Torre San Michele, simbolo della cittadina. L'imbarcazione Rambo, capitanata da Roberto Giunchi, torna all'alba agli ormeggi: l'equipaggio ha raccolto le reti calate la sera prima. La vendita prioritaria è al mattino, ai ristoranti della zona e nella piccola pescheria che si affaccia sul canale. "Le sogliole, che si trovano anche vicino alla costa, vengono catturate con le reti: si tratta di una pesca poco invasiva che rispetta il più possibile gli abitanti del mare. In pieno autunno è facile imbattersi nella nebbia e questo è un buon segno: vuol dire che il mare è calmo, premessa di una pescata che potrebbe essere redditizia", spiega Giunchi all'uscita dal porto, dall'alto dei suoi quarant'anni di esperienza come pescatore. Mentre parla, uno stuolo di gabbiani insegue la scia della barca in attesa che gli scarti impigliati alle reti ritornino in acqua e diventino facile preda.

Chi desidera subire il fascino di un'asta del pesce, può raggiungere il mercato ittico di Cesenatico entro le 15.00. Qui ogni giorno viene messo all'incanto il pesce appena pescato. "Le aste in Romagna si tengono anche a Cattolica e a Rimini, ma qualitativamente quella di Cesenatico è superiore perché le barche piccole non vanno troppo al largo e trainano il pesce per un minor lasso di tempo", afferma Claudio Cesarini, uno dei pescatori che aderisce alla Cooperativa Casa del Pescatore. L'asta si svolge a scendere, cioè da un massimo ipotetico declamato dal banditore (che qui prende il nome di evidenziatore) e visibile su un maxi schermo, fino al valore che l'acquirente (ristoratore o grossista) blocca con un telecomando per un certo lotto. Spesso il compratore sceglie anche in base al nome della barca essendo al corrente dei pregi dell'equipaggio. "Bisogna riconoscere che le nostre sogliole sono tra le migliori dell'Adriatico anche per via dei fondali. Il mare cha abbiamo qui davanti non c'è da nessun'altra parte: basso e sabbioso. Verso nord diventa fangoso e subisce le influenze del Po, a sud diventa ghiaioso con le acque dolci riversate dal Rubicone", commenta Cesarini. I fondali bassi, inoltre, procurano sapore al pesce, ai crostacei e ai molluschi grazie all'appropriato contenuto di sale.

In Romagna non ci sono solo pescatori di lungo corso. Si trovano anche persone che al mare si sono appassionate da adulte e hanno lasciato altre professioni per gettare le reti. Come Francesco Spimi, 43 anni, che a Riccione lavorava per un'impresa edile e non ha resistito al richiamo del mare. "È il desiderio di libertà e di natura che mi ha fatto cambiare lavoro. La sorte ha voluto che vivessi sull'Adriatico settentrionale, assai pescoso a sole due miglia da riva". Anche la barca di Spimi cala le reti di sera e la mattina è in grado di offrire il proprio pescato nella rivendita poco distante. "Sono sogliole freschissime: si riconoscono per la lucentezza della pelle e la trasparenza del muco che le ricopre. Del resto la nostra arte è di rincorrere i banchi di sogliole migliori, quelle di taglia commerciale, che superano i 20 cm di lunghezza e non vanno oltre i 350 grammi di peso, e di capire quale sarà la loro rotta". Un'abilità che fa del pescatore un virtuoso del mare.

le nostre scelte

Roberto Giunchi
Cervia (RA)
Telefono 3397942152

Claudio Cesarini
Cesenatico (FC)
Telefono 3429290193

Francesco Spimi
Riccione (RN)
Telefono 3391303607







MISTO RICCO AL CARTOCCIO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
450 CAL/PORZIONE

4 sogliole da porzione spellate ed eviscerate – 400 g di vongole – 250 g di gamberetti piccoli con la testa – 1 pomodoro ramato – 2 rametti di prezzemolo – 2 spicchi di aglio – 80 ml di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe bianco

1 Fate spurgare le vongole sciacquandole ripetutamente in abbondante acqua e poi lasciandole a bagno per circa 2 ore. Private i gamberetti del filo nero dorsale sollevando il carapace con uno stecchino, senza sgusciarli. Sbucciate l'aglio e affettatelo. Lavate il pomodoro, privatelo dei semi, tagliate la polpa a cubetti e salateli. Lavate e tritate il prezzemolo.
2 Allineate 4 fogli di alluminio sul piano di lavoro, appoggiatevi sopra altrettanti fogli di carta da forno e rialzate un poco i bordi. Mettete al centro le sogliole, irroratele con il vino e aggiungete i gamberetti, le vongole sgocciolate, i cubetti di pomodoro, l'aglio, il prezzemolo, un filo di olio e un po' di pepe
3 Richiudete i cartocci e infornateli a 220° per 15 minuti, poi abbassate la temperatura a 180° e proseguite la cottura per 10-15 minuti. Lasciate riposare per 5 minuti prima di servire e aprire i cartocci.
Se le sogliole fossero piccole, mettetene 2 per ogni cartoccio e cuocetele per 20 minuti riducendo la temperatura iniziale a 200°. Potete sostituire i gamberetti con cicale di mare e le vongole con cozze o calamaretti spillo.

MINESTRA DI MARE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
480 CAL/PORZIONE

8-900 g di sogliole piccole (fatele sfilettare e spellare e conservate teste, lische e pelle) – 200 g di farina – 2 uova – 1 pomodoro ramato – 2 pomodorini – 2 coste di sedano – 2 carote – 1/4 di finocchio – 1 pezzo di porro – 3 scalogni – 1 spicchio d'aglio – 4 rametti di prezzemolo – olio extravergine d'oliva – sale

1 Pulite sedano, carote, finocchio, porro, scalogni e aglio, lavateli e tagliateli a pezzetti. Spezzettate gli scarti delle sogliole e metteteli in una casseruola con le verdure preparate, i pomodorini e 2 rametti di prezzemolo lavati. Unite 2,5 litri di acqua, salatela leggermente e portate a ebollizione. Eliminate le impurità che affiorano con una schiumarola e proseguite la cottura semicoperto a fuoco dolce per 30-40 minuti; lasciate intiepidire.
2 Intanto, lavorate la farina con le uova fino a ottenere una pasta liscia e poi lasciatela riposare per mezz'ora protetta con pellicola. Stendetela in una sfoglia non troppo sottile, ricavatene tanti quadrucci di 1-1,5 cm di lato e fateli asciugare un poco su un canovaccio.
3 Nel frattempo, riducete il pomodoro a cubetti privandolo dei semi. Filtrate il brodo con un colino fine foderato con una garza, portatelo a ebollizione e aggiungete il pomodoro, i quadrucci e i filetti di sogliola tagliati a tocchetti: cuocete per alcuni minuti, finché la pasta sarà cotta; regolate di sale. Servite aggiungendo un filo d'olio a crudo e il prezzemolo rimasto lavato e tritato.
Questa minestra è preparata comunemente anche con i passatelli romagnoli e gli ingredienti cambiano leggermente secondo la zona e le abitudini familiari.

PIADINA DEL PESCATORE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 20 MINUTI
990 CAL/PORZIONE

4 piadine – 1,5 kg di sogliole piccole (fatele sfilettare e spellare e conservate teste, lische e pelle) – 300 g di patate bianche – 1 peperone giallo – 1 peperone rosso – 2 zucchine – 80 g di lattughino verde e rosso – 1 carota – 2 coste di sedano – 1 pezzetto di porro – 1/4 di finocchio – 4 scalogni – 3 spicchi d'aglio – 4 rametti di prezzemolo – 3 rametti di timo limonino – 150 g di pangrattato – 1 dl di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Pulite carota, sedano, porro, finocchio, scalogni e 2 spicchi d'aglio, lavateli e tagliateli a pezzetti. Spezzettate gli scarti delle sogliole e metteteli in una casseruola con le verdure preparate, il timo e un filo d'olio. Rosolate il tutto per 6-8 minuti, poi sfumate con il vino e coprite a filo con acqua. Portate a ebollizione, eliminate le impurità che affiorano con una schiumarola e cuocete scoperto a fuoco dolce per 40 minuti.
2 Intanto, sbucciate lo spicchio d'aglio rimasto, tritatelo con il prezzemolo lavato e mescolate il mix con il pangratato. Lavate e pulite peperoni e zucchine: riducete i primi in lunghe strisce e le seconde a bastoncini. Ungete con olio peperoni, zucchine e filetti di sogliola, passateli nella panure aromatica e disponeteli su una teglia foderata con carta da forno: infornate a 220° per 15 minuti.
3 Sbucciate le patate, lavatele, tagliatele a cubi e cuocetele al vapore. Filtrate il fumetto (il brodo di scarti) con un colino fine foderato con una garza. Schiacciate le patate con lo schiacciapatate e mantecatele con il fumetto e un filo d'olio; salate, pepate e riscaldate se necessario. Scaldate le piadine in una padella, arrotolatele e farcitele con la purea, il lattughino e le verdure e i pesci impanati.



Tartufo Bianco
e Specialità Gastronomiche

tartuflanghe.com





I TAGLI DEL








GUIDA DEDICATA ANCHE AI PIÙ ESPERTI PER TRATTARE CON SAPIENZA OGNI TAGLIO ED ESALTARNE LE QUALITÀ. VALORE AGGIUNTO, I CONSIGLI MAGISTRALI DI UN MACELLAIO PADRONE DI TECNICA ED ESPERIENZA

a cura di Enza Dalessandri, testo di Daniela Falsitta, ricette di Stefano Grandi, foto di Felice Scoccimarro, styling Alkèmia

Manzo

SESTA PUNTATA

Spinacino

Ricavato dalla zona posteriore del bovino, lo spinacino è una piccola porzione della coscia, posizionata proprio dietro lo scamone e a diretto contatto con la noce. Riconoscerlo nel banco della macelleria è facilissimo per via della caratteristica forma triangolare, unica e introvabile altrove. Così come risulta assai peculiare, tra i tagli del bovino, il fatto che sia composto da un unico muscolo, cioè il tensore della fascia lata, responsabile dei movimenti della rotula. Questa particolarità implica anche il fatto che la polpa dello spinacino si presenti molto uniforme e compatta, pressoché pulita, priva cioè di quel tessuto connettivo che in altre sezioni (per esempio il muscolo e il campanello visti nella scorsa puntata) hanno il compito di tenere insieme i diversi muscoli che le compongono. *segue >*



Magro, omogeneo, dalla caratteristica forma a triangolo, questo taglio viene spesso chiamato tasca.



Il macellaio Fabio Campagnolo, della Macelleria Campagnolo di Galliera Veneta (Padova), mostra le due lavorazioni classiche dello spinacino. Qui a lato, crea una tasca: incide in orizzontale il lato più corto e poi procede fin quasi a raggiungere la punta. Nella sequenza in basso invece effettua un'"apertura a libro": taglia la carne in orizzontale partendo da uno degli angoli uguali e prosegue fino al lato opposto fermandosi a 2 cm dalla fine.











Altre sue caratteristiche sono: la polpa magra ma tenera, l'intenso sapore di carne e un prezzo relativamente economico. Inoltre il "triangolo", se misurato nella sua parte più carnosa, ha uno spessore limitato ad appena 3 cm: perfetti per dividerlo in due.

Il segreto sta nella misura

In effetti lo spinacino ha dimensioni piuttosto piccole, ma in un certo senso, proprio per questo, interessanti: il peso del taglio, in un bovino adulto, e pur considerando le ovvie differenze tra generi e razze, si aggira intorno ai 2 kg. E sono interessanti, dicevamo, perché in cucina lo si può usare nella sua interezza e in questo modo farne una preparazione che risulterà appagante anche sotto il profilo estetico al momento di servirla in tavola.

Per qualsiasi cuoco esperto, il collegamento più naturale tra lo spinacino e la cucina tradizionale, è la preparazione della tasca ripiena. Questa vocazione è a tal punto ideale che il termine "tasca" viene spesso utilizzato tout court come sinonimo del taglio crudo. Una volta farcita con un mix di carne macinata, uova, piselli, erbe aromatiche, parmigiano reggiano, spinaci, pinoli e molto, molto altro ancora (le ricette di famiglia sono come sempre molto variegate in tal senso), la tasca si cuoce e si pressa a dovere, tanto che una volta affettata prende quasi le sembianze regolari di un insaccato. D'altronde anche il metodo di cottura può essere lo stesso di quello usato per uno zampone, un cotechino o una salama da sugo: lentamente e a fuoco dolce.

Un triangolo versatile

Le tecniche di preparazione adeguate allo spinacino però sono molte altre. Lo si può cucinare stufato, arrosto, in umido, in padella, alla griglia… la sua polpa magra ma abbastanza tenera, rilassata e succosa, lo inserisce di diritto tra le carni da cui ricavare fettine o straccetti (possibilmente sezionati con un taglio obliquo per accorciare le fibre e rendere più piacevole la masticazione) che daranno il meglio se sottoposti a una cottura rapidissima.

Tra le diverse lavorazioni invece, oltre al taglio a tasca spiegato nel box in alto a destra, potrà essere ridotto a cubotti per un succoso spezzatino oppure sottoposto alla classica "apertura a libro". Questo taglio semplice, che i più abili potranno eseguire da soli (oppure far effettuare dal macellaio) ha il pregio di mettervi a disposizione un'ampia fetta di carne dallo spessore assai regolare che si avvolgerà facilmente intorno ai ripieni più fantasiosi e complessi. Meno diffusa ma da prendere comunque in considerazione visto il suo intenso sapore, è la possibilità di usare lo spinacino come macinato per hamburger e anche come taglio da bbq.

ALL'ESTERO HA LA COPERTINA

GLI ARGENTINI LO CHIAMANO "COLITA DE CUADRIL", MA ALTRO NON È CHE IL NOSTRO SPINACINO PROVVISTO DELLA SUA COPERTINA DI GRASSO (CHE IN ITALIA VIENE ELIMINATA IN FASE DI LAVORAZIONE) E CUCINATO DIRETTAMENTE SULLE BRACI. LASCIARE LA COPERTINA È IMPORTANTE SE SI INTENDE EFFETTUARE QUESTO GENERE DI COTTURA "PRIMORDIALE" DAL RISULTATO SAPORITISSIMO, PERCHÉ PROTEGGE LA POLPA PIÙ TENERA, TENDE A CARAMELLARE E REGALA NOTEVOLE AROMATICITÀ. A OPERAZIONE CONCLUSA, LA SI POTRÀ RIMUOVERE OPPURE OFFRIRLA AL PIÙ "CARNIVORO" TRA I VOSTRI OSPITI: ANCHE SE TENACE, HA UN SAPORE SQUISITO.

IDEALE ANCHE A CUBETTI

LO SPINACINO HA UNA CARNE DI GUSTO OTTIMO CHE SA FARSI APPREZZARE NON SOLTANTO PER LA RARITÀ DELLA FORMA A CONO, MA ANCHE PER LE SUE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE. MOLTO CONSIGLIATO È IL TAGLIO A CUBETTI, CHE PUÒ DARE LUOGO A UN SAPORITISSIMO SPEZZATINO OPPURE A UN GULASCH. UNA DELLE CARATTERISTICHE PER LA BUONA RIUSCITA DEL PIATTO È CHE I CUBETTI SIANO IDENTICI PER GRANDEZZA E STRUTTURA IN MODO DA CUOCERE INSIEME: UTILIZZANDO LO SPINACINO, CHE HA SPESSORE QUASI REGOLARE DI CIRCA 3 CM, L'OPERAZIONE È SEMPLICE.



RIPIENO MA NON TROPPO

PER CREARE LA TASCA, SI INCIDE LO SPINACINO NELLO SPESSORE, ENTRANDO DAL LATO CORTO E PROCEDENDO VERSO LA PUNTA. MENTRE LA FARCITE, NON ESAGERATE CON LE QUANTITÀ: LA CARNE CUOCENDO TENDERÀ A RIDURSI E SI ROMPEREBBE. RIEMPITENE I 2/3 E, DI TANTO IN TANTO, PREMETE LA TASCA SULLA FARCIA, COSÌ NON SI CREERANNO SPAZI VUOTI E BOLLE D'ARIA. AL TERMINE, CUCITELA E GIRATE LO SPAGO ANCHE TUTTO ATTORNO.



UNA GIUSTA CASSERUOLA

PER LE LUNGHE COTTURE IN UMIDO, UN TEGAME DI GHISA RAPPRESENTA UNA DELLE SCELTE MIGLIORI. QUESTO METALLO HA LA CARATTERISTICA DI SCALDARSI LENTAMENTE MA, UNA VOLTA RAGGIUNTA LA TEMPERATURA, LA MANTIENE IN MODO UNIFORME. È ANCHE BENE NON ECCEDERE CON L'AMPIEZZA, ALTRIMENTI IL FONDO DI COTTURA TENDERÀ A CONSUMARSI E ASCIUGARE LA CARNE.

MEGLIO COMINCIARE DALLA MARINATURA

UN RIPOSO DI ALMENO 2-3 ORE È SEMPRE CONSIGLIABILE QUANDO SI SCELGONO COTTURE COME LA GRIGLIA, IL BBQ O IL FORNO IN MODO DA RENDERE LO SPINACINO ANCORA PIÙ SAPORITO. OLIO, ERBE AROMATICHE, SPEZIE, SALE ED EVENTUALE AGGIUNTA DI VINO O LIMONE, AGLIO E CIPOLLA, SONO GLI INGREDIENTI BASE DELLA MARINATA.



Per la video ricetta digitate salepepe.it/ricette/piatto-unico/tacos-spinacino-salsa-piccante-avocado o inquadrate il QR Code accanto.

TACOS DI SPINACINO IN SALSA PICCANTE CON CREMA DI AVOCADO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 50 MINUTI
970 CAL/PORZIONE

1 kg di spinacino di manzo già pulito – 1 cipolla bionda – 2 cipolle rosse – 50 g di paprika – 2 ciuffetti di coriandolo – 100 ml di vino bianco secco – 250 g di salsa di pomodoro già cotta – 1 spicchio d'aglio – 1 peperoncino – brodo vegetale – un pezzetto di zenzero fresco – qualche foglia di insalatina – 2 pomodori ramati – 1 limone non trattato – 8 tacos o 8 tortillas – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per la crema 1 avocado – il succo di 1 limone – 150 g di yogurt greco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tagliate lo spinacino a cubetti e fateli rosolare da tutte le parti in una padella molto calda con qualche cucchiaio d'olio. Sbucciate l'aglio, la cipolla dorata e quelle rosse, tritateli e fateli soffriggere con qualche cucchiaio d'olio in una casseruola insieme a un pizzico di peperoncino. Unite la carne, la paprika, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Sfumate con il vino, lasciate evaporare e ricoprite la preparazione con la salsa di pomodoro, bagnate con un po' di brodo vegetale e lasciate cuocere per un'ora e trenta minuti, unendo ancora un po' di brodo se necessario, fino a ottenere uno spezzatino quasi stracotto. Spegnete e spolverizzate con il coriandolo tritato e una grattata di zenzero.

2 Sbucciate l'avocado, tenendo da parte il nocciolo. Tagliatelo a pezzetti e frullatelo con lo yogurt e 50 ml d'olio. Salate, pepate, unite un po' di succo di limone e mescolate. Trasferite la crema in frigo con il nocciolo per evitare che annerisca.

3 Incidete i pomodori, scottateli in acqua bollente per 3 minuti, raffreddateli velocemente in acqua e ghiaccio, sbucciateli ed eliminate i semi. Tagliateli finemente e fateli marinare per 10 minuti con olio e una grattata di scorza di limone.
Con l'aiuto di un sac à poche farcite i tacos con la crema di avocado, aggiungete un po' di stracotto, altra crema di avocado, i pomodori sgocciolati e terminate con l'insalatina.



Per seguire lo chef nella preparazione digitate salepepe.it/ricette/secondi/spinacino-in-crosta-con-pate o inquadrate il QR Code

SPINACINO IN CROSTA DI BRISÉE, CON PATÉ DI FEGATO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 30 MINUTI
1540 CAL/PORZIONE

1 kg di spinacino – 1 spicchio d'aglio – timo – maggiorana – 1 tuorlo – 1 kg di spinaci – 50 g di uvetta ammollata – 50 g di pinoli – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per la pasta 200 g di farina – 100 g di burro – sale
per il paté 250 g di fegato di vitellone – 100 g di cipolla bionda – 2 foglie di salvia – 150 g di burro – 100 ml di Marsala – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tagliate il fegato a pezzi e la cipolla a julienne. Lasciate appassire la cipolla con poco olio e 50 g di burro, unite il fegato e sfumate con il Marsala. Salate, pepate, unite la salvia e cuocete per 20 minuti. Frullate con il burro rimasto.
2 Massaggiate lo spinacino con olio, sale e pepe; rosolatelo in padella con le erbe aromatiche e l'aglio in camicia fino a rendere l'esterno molto croccante e trasferitelo in forno per 20 minuti a 180°.
3 Impastate velocemente la farina con il burro freddo a pezzetti, il sale e 50 ml d'acqua in modo da ottenere un panetto granuloso. Avvolgetelo con la pellicola e mettetelo in frigo per 20 minuti. Stendete la pasta in un rettangolo di 30 x 20 cm, spesso 1,5 cm e spalmatela con il paté, adagiatevi lo spinacino, arrotolate e spennellate con il tuorlo. Infornate a 180° per circa 30 minuti. Lasciate riposare e tagliate a fette quando è ancora tiepido. Servitelo con gli spinaci saltati in padella con l'uvetta e i pinoli.

piccola enciclopedia della carne

BIOLOGICO
L'AGRICOLTURA BIOLOGICA, COSÌ COME L'ALLEVAMENTO, È UN SISTEMA DI PRODUZIONE CHE SOSTIENE LA SALUTE DEL SUOLO, DELL'ECOSISTEMA, DEGLI ANIMALI E DELLE PERSONE. SI BASA INFATTI SU PROCESSI ECOLOGICI, BIODIVERSITÀ E CICLI ADATTI ALLE CONDIZIONI LOCALI, COMBINANDO TRADIZIONE, INNOVAZIONE E SCIENZA. SOSTANZIALI BENEFICI PER L'AMBIENTE CONDIVISO DA TUTTI GLI ESSERI VIVENTI E UNA BUONA QUALITÀ DELLA VITA PER TUTTI I SOGGETTI COINVOLTI SONO I SUOI OBIETTIVI PRINCIPALI.

RAZZA PIEMONTESE O FASSONA
FORSE NON TUTTI SANNO CHE TRA QUESTI DUE TERMINI NON VI SONO DIFFERENZE. IL NOME FASSONA SI USA MAGGIORMENTE NEL SETTORE COMMERCIALE E DERIVA DA "FASSON", OVVERO "MANIERA, FOGGIA". È PROBABILE CHE QUESTO TERMINE SI SIA CONSOLIDATO NEI MERCATI ZOOTECNICI PIEMONTESI ITALIANIZZANDO L'ESPRESSIONE DEI COMMERCIANTI FRANCESI CHE COMMENTAVANO I MIGLIORI BOVINI DICHIARANDOLI "DE BONNE FAÇON". DA QUI L'USANZA PIEMONTESE DI CHIAMARE FASSONI I MIGLIORI CAPI DELL'ALLEVAMENTO.

MARINATURA
È UNA TECNICA DI CUCINA TRADIZIONALE PER LA PREPARAZIONE DELLE CARNI, MA ANCHE DEI PESCI E DELLE VERDURE O UN'ALTERNATIVA ALLA COTTURA STESSA. CONSISTE NELL'IMMERSIONE DI CIBO COTTO O CRUDO PER UN TEMPO VARIABILE IN UN LIQUIDO TIPICAMENTE COMPOSTO DA TRE TIPI DI INGREDIENTI: UN ACIDO COME L' ACETO, IL SUCCO DI LIMONE, IL VINO O LA BIRRA; UN OLIO (DI SOLITO UN BUON EXTRAVERGINE D'OLIVA) E UN MIX DI AROMI (SPEZIE ED ERBE, AGLIO E CIPOLLA).



sale&pepe shopping



Komuntu 80% - Il Cioccolato per i 100 anni di Valrhona

In occasione
delle celebrazioni per i 100 anni
Valrhona presenta la copertura Komuntu 80%.
Si caratterizza per note legnose e amare
sostenute da note di grué tostato.
Komuntu è l'espressione stessa di un cioccolato
responsabile: il 100% dei profitti raccolti durante
il 2022 verrà devoluto ai produttori di cacao
Il nome Komuntu evoca la forza del legame
che unisce chi lavora in Valrhona e dà un senso e un
ritmo all'impegno per una filiera equa e sostenibile.



Maximilian I Müller Thurgau Durello Brut

Cantina di Soave, tra le principali e più qualificate
realtà del panorama enologico italiano ed
internazionale, propone per il suo spumante più
celebre: il Maximilian I Müller Thurgau Durello.
Dal caratteristico profumo floreale di biancospino
e dal gusto aromatico di mela Golden e pesca gialla,
il Maximilian I Müller Thurgau Durello di Cantina Soave
racchiude il sapore della terra da cui proviene,
un suolo di origine vulcanica che gli conferisce
note minerali e una freschezza agrumata
con un finale piacevolmente sapido.



Dinamic - I cotenitori "Cristal Ermetico"

Resistenti, pratici, innovativi: Dinamic Italia lancia
sul mercato i nuovi contenitori Cristal Ermetico!
Questi contenitori permettono la conservazione
e la cottura di diverse pietanze in cucina, anche liquide,
grazie al coperchio con chiusura ermetica. Sono
quindi adatti a conservare al proprio interno passate,
sughi, conserve e minestroni. La loro composizione in
polipropilene è idonea all'uso alimentare e resistente alle
temperature da -20° a +120°; possono essere utilizzati
per conservare cibi in frigo e freezer e successivamente
riscaldarli o cuocerli nel forno a microonde.



Koch - Canederli Buoni e genuini

Se chiedete ad un altoatesino qual è il piatto più
rappresentativo della sua regione, risponderà certamente
i canederli! Koch, azienda altoatesina specializzata nella
produzione di pasta e prodotti freschi surgelati, propone
i canederli. Tra i piatti tipici della tradizione altoatesina,
i canederli di Koch sono realizzati seguendo la ricetta
tradizionale e utilizzando materie prime di alta qualità;
successivamente vengono surgelati e confezionati senza
l'aggiunta di additivi e di conservanti, per garantire sempre
un prodotto buono e genuino. I canederli di Koch sono
disponibili in tre deliziose varianti: allo speck, al formaggio
e agli spinaci. Si preparano cuocendoli ancora surgelati
in acqua salata per circa 20 minuti e possono essere
degustati in brodo o asciutti, con burro e formaggio.



Mozzarella Latte Fieno Bio Fior di Latte di Brimi

Mozzarella Latte Fieno Bio - Fior di Latte di Brimi -
storica azienda altoatesina specializzata
nella produzione di mozzarella e altri prodotti caseari.
Il segreto di questa bontà Brimi è il Bio Latte Fieno STG,
che viene munto in Alto Adige nei masi di montagna
dei soci contadini. Nello specifico, le mucche che ci
donano il Latte Fieno STG biologico sono alimentate solo
con mangimi geneticamente non modificati e conformi
al regolamento relativo alla produzione biologica e
all'etichettatura dei prodotti biologici. Per questo motivo
il Latte Fieno è considerato un latte di altissima qualità,
come denota il marchio europeo STG
(Specialità Tradizionale Garantita).



Recla - Stinco Alpino alle erbe

Lo Stinco Alpino alle erbe di Recla è un piatto della
tradizione culinaria sudtirolese, realizzato in versione
gourmet dall'azienda altoatesina in collaborazione con
tre famosi chef dell'Alto Adige*. La sua preparazione
è semplice e veloce, e si utilizzano ingredienti eccellenti,
cucinati con la massima cura, nel rispetto della
tradizione e dei lunghi tempi che la ricetta prevede.
Protagonisti del piatto sono stinchi freschi di suino
di alta qualità, selezionati dagli esperti mastri macellai
di Recla. Come nell'alta gastronomia, per realizzare
lo Stinco Alpino alle erbe viene impiegata una cottura
sottovuoto a bassa temperatura ("sous-vide") che dura
molte ore: il risultato è una carne succulenta, così tenera
da staccarsi dall'osso con estrema facilità.



Luciana Mosconi Pasta secca all'uovo

Qualità senza compromessi legata ad una accurata
selezione delle materie prime: solo semola di grano
duro di prima estrazione 100% italiana e uova fresche
di categoria A 100% italiane. Esclusivo ed inimitabile
processo di lavorazione, il Metodo Luciana Mosconi:
lavorazione e creazione della sfoglia simile all'antico
mattarello senza utilizzo di presse meccaniche per
evitare stress termici, essiccazione lentissima e a
bassa temperatura di 24 ore per mantenere inalterati
gusto e fragranza delle materie prime.Risultato di una
sfoglia unica, ruvida e porosa pronta ad abbracciare
ed esaltare ogni tipo di sugo e condimento.



Latteria Sociale Merano Yogurt Caramello Salato

Latteria Sociale Merano unisce il caramello salato allo
yogurt bianco extra cremoso di Latte Fieno
per una novità davvero EXTRA GOLOSA! La linea
Latte Fieno di Latteria Sociale Merano diventa ancora
più soffice e cremosa con il doppio strato del nuovo
yogurt extra goloso! Oltre alla sua extra cremosità,
il delizioso strato di crema posto sul fondo
si combina alle preziose proprietà dello yogurt
di Latte Fieno STG 100% dell'Alto Adige, senza OGM
e senza conservanti. Un mix perfetto da gustare
come se fosse un dolce al cucchiaio da fine pasto,
a colazione o a merenda.



Pircher - Pirgin Distilled London Dry Gin

Pircher, storica azienda altoatesina nata nel 1884 e
da cinquant'anni produttrice di pregiati distillati e liquori
alla frutta, propone il PIRGIN Distilled London Dry Gin.
Il gusto del PIRGIN London Dry Gin è secco
ed è caratterizzato dalla bacca di ginepro. Come tutti
i botanicals di Pircher, siano essi erbe aromatiche,
spezie o agrumi, accompagnano e completano
il gusto del ginepro, senza sopraffarlo né dominarlo.
L'azienda Pircher ha saputo modernizzare le antiche
ricette tradizionali ottenendo così liquori dai gusti
esotici e dalle note più morbide e moderne, utilizzando
sempre tecnologie innovative e all'avanguardia.



torte magiche

UN IMPASTO LIQUIDO E RICCO DI ALBUMI MONTATI, UN PASSAGGIO IN FORNO A TEMPERATURA BASSA... SONO I SEGRETI DI UN'ALCHIMIA CHE HA DEL MIRACOLOSO. PERCHÉ COSÌ SI CREANO DOLCI DI RARA BONTÀ CON TRE STRATI BEN DISTINTI E DI CONSISTENZA DIVERSA: COMPATTA ALLA BASE, CREMOSA AL CENTRO E SOFFICE IN SUPERFICIE. PROVARE PER CREDERE

testi di Cristiana Cassé, ricette di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni, styling di Stefania Aledi



TORTA ALLA VANIGLIA

pag.89



PLUMCAKE ALLE PERE E AMARETTI

pag.89



CIAMBELLA AL CAFFÈ
CON NOCI CARAMELLATE
pag.90





1



2



3



4



5



6

CROSTATA MERINGATA AL LIMONE

ELABORATA
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 5 MINUTI
410 CAL/PORZIONE

<u>per il guscio di brisée</u> 250 g di farina 00 – 125 g di burro morbido più quello per lo stampo – 30 g di zucchero semolato – 1 tuorlo – 1 pizzico di sale
<u>per il ripieno</u> 330 ml di latte scremato a temperatura ambiente – 90 g di farina 00 – 90 g di burro fuso – 80 g di zucchero semolato – 3 uova – 2 limoni
<u>per la meringa</u> 2 albumi – 50 g di zucchero semolato – 50 g di zucchero a velo
<u>per guarnire</u> 1 limone non trattato – menta fresca

1 Preparate la brisée. Impastate la farina con lo zucchero, il sale e il burro a pezzetti fino a ottenere un composto di briciole. Unite il tuorlo e 50 ml di acqua, poca acqua alla volta, e impastate brevemente. Mettete la pasta in frigo per almeno 1 ora avvolta con pellicola (potete prepararla anche il giorno prima). Stendete la brisée tra due fogli di carta da forno, ricavatene un disco di 22 cm di diametro e mettetelo sul fondo di uno stampo a cerniera di uguale diametro imburrato. Stendete la pasta rimasta per ricavare una striscia di 4 cm circa di altezza: utilizzatela per rivestire il bordo e sigillatela con la base. Mettete lo stampo in freezer per 30-40 minuti. Bucherellate il fondo con una forchetta, copritelo con un disco di carta da forno e riempite con riso o fagioli secchi: infornate la base a 200° per 10 minuti. Abbassate la temperatura a 150° e proseguite la cottura per altri 20 minuti eliminando carta e riso (o fagioli) dopo circa 10 minuti.
2 Preparate il ripieno. Lavate i limoni e grattugiate la scorza di 1 frutto direttamente nel latte. Spremete il succo e misuratene 80 ml il succo.
3 Sgusciate le uova separando i tuorli e gli albumi. Sbattete i tuorli con lo zucchero fino a renderli bianchi e spumosi, incorporate il burro, la farina e il latte al limone, a poco a poco, senza smettere di mescolare. Montate a neve gli albumi e uniteli al composto.
4 Versate l'impasto nel guscio di pasta, livellate la superficie e infornate nuovamente a 200° per 35 minuti. Togliete il dolce dal forno, lasciatelo raffreddare e mettetelo in frigo per almeno 2 ore.
5 Preparate la meringa. Montate a neve gli albumi e, quando cominciano a diventare densi, aggiungete lo zucchero semolato continuando a sbatterli fino a renderli sodi e lucidi. Ora unite lo zucchero a velo incorporandolo delicatamente con una spatola. Sformate il dolce e cospargete la superficie con la meringa.
6 Doratela con il cannello, guarnite con il limone a fettine e foglioline di menta e servite.



CUBOTTI AL CIOCCOLATO

CUBOTTI AL CIOCCOLATO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA
458 CAL/PORZIONE

500 ml di latte – 125 g di burro fuso + quello per lo stampo – 80 g di zucchero semolato – 70 g di zucchero integrale – 70 g di farina 00 – 4 uova – 40 g di cacao amaro – 1 pizzico di sale per la ganache 100 g di cioccolato fondente – 80 ml di panna fresca per guarnire 1 tavoletta di cioccolato fondente

1 Sgusciare le uova separando i tuorli e gli albumi. Sbattete i tuorli con i due zuccheri finché il composto risulterà bianco e spumoso. Incorporate il burro e quindi aggiungete la farina, il cacao, il sale e 1 cucchiaio di acqua.
2 Montate gli albumi a neve ferma e uniteli al composto mescolando delicatamente con una spatola. Versate il tutto in un stampo quadrato di 20 cm di lato imburrato e infornate a 150° per 55 minuti. Fate raffreddare il dolce e mettetelo frigo per almeno 2 ore.
3 Intanto, preparate la ganache. Spezzettate il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria. Aggiungete la panna calda e mescolate bene. Fate rapprendere la ganache in frigo e poi montatela con le fruste per renderla cremosa e omogenea. Spalmatela sulla superficie del dolce e guarnite con riccioli di cioccolato ricavati dalla tavoletta con un pelapatate. Servite il dolce tagliato a cubotti.

TORTA ALLA VANIGLIA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 55 MINUTI
370 CAL/PORZIONE

500 ml di latte – 150 g di zucchero – 110 g di farina 00 – 125 g di burro fuso + quello per lo stampo – 4 uova – 1 baccello di vaniglia – 1 cucchiaino di estratto di vaniglia – 1 pizzico di sale per decorare 30-40 g di mandorle a lamelle – zucchero a velo

1 Tagliate il baccello di vaniglia a metà nel senso della lunghezza, estraete i semi con la punta di un coltellino e metteteli nel latte insieme al baccello. Scaldate senza arrivare all'ebollizione e lasciate riposare per 1 ora.
2 Sgusciate le uova separando i tuorli e gli albumi. Sbattete i tuorli con lo zucchero finché risulteranno bianchi e spumosi. Aggiungete il burro, mescolate bene, quindi unite la farina, il sale e l'estratto di vaniglia. Filtrate il latte e unitelo poco per volta al composto. Montate a neve ferma gli albumi e incorporateli all'impasto. Versate il tutto in uno stampo da 22 -24 cm di diametro imburrato, livellate la superficie con una spatola e infornate a 150° per 50 minuti. Lasciare raffreddare il dolce e mettetelo in frigo per almeno 2 ore.
3 Tostate le mandorle in un padellino finché saranno leggermente dorate. Sformate la torta, cospargete la superficie con le lamelle di mandorla e spolverizzate con zucchero a velo.

PLUMCAKE ALLE PERE E AMARETTI

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 65 MINUTI
400 CAL/PORZIONE

per la pasta di amaretti 200 g di amaretti – 150 ml di latte condensato – 1/2 cucchiaino di cannella – 1 pizzico di sale per l'impasto 300 ml di latte – 90 g di burro fuso più quello per lo stampo – 3 uova – 60 g di zucchero semolato – 50 g di farina 00 – 1 pera Williams rossa e 1/2 – 1 pizzico di sale per guarnire 1/2 pera Williams rossa – 40 g di granella di nocciole

1 Preparatela pasta di amaretti. Frullate gli amaretti con la cannella, il latte condensato e il sale fino a ottenere un impasto omogeneo.
2 Preparate l'impasto. Sgusciate le uova separando i tuorli e gli albumi. Sbattete i tuorli con lo zucchero fino a renderli bianchi e spumosi. Incorporate il burro, 150 g della pasta di amaretti e, successivamente, la farina e il sale. Aggiungete gradualmente il latte continuando a mescolare. Montate gli albumi a neve ferma e incorporateli all'impasto.
3 Sbucciate le pere, riducete la polpa a cubetti e disponeteli sul fondo di uno stampo di 10x25 cm imburrato. Versatevi sopra l'impasto, livellatelo e infornate a 150° per 65 minuti. Lasciate raffreddare il dolce e mettetelo in frigo per almeno 3 ore. Poi sformatelo, cospargete la superficie con la pasta di amaretti rimasta e guarnite con la granella di nocciole e la mezza pera a fettine.





Pagina 88: tagliere Zara Home, piatto portata L'Officina, tovaglia Chantal Delorme, tovagliolo verde Merci. Pagina 83: piatto in peltro Decobistrot, tovaglia Chantal Delorme. Pagina 86: piatto Francesca Reitano, tessuto Silva Tessuti, piattino Wedgwood. Pagina 84: piatto da portata MVH, tessuto Rubelli. Indirizzi a pagina 122



Pagina 91: piatto bianco e verde Zara Home, piattino Easy Life.
Pagina 85: alzatina Novità Home, piattino Leaves Ceramics.
Indirizzi a pagina 122

CIAMBELLA AL CAFFÈ CON NOCI CARAMELLATE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA
480 CAL/PORZIONE

500 ml di latte – 125 g di zucchero semolato – 125 g di burro fuso + quello per lo stampo – 110 g di farina – 4 uova – 30 g di caffè solubile – 1 pizzico di sale
per guarnire 12-14 noci sgusciate – 120 g di zucchero semolato

1 Scaldate il latte e scioglietevi il caffè. Sgusciate le uova separando i tuorli e gli albumi. Sbattete i tuorli con lo zucchero fino a renderli bianchi e spumosi. Unite la farina, il sale e, gradualmente, il latte al caffè senza smettere di mescolare.
2 Montate a neve gli albumi e uniteli al composto. Versate il tutto in uno stampo a ciambella di 22 cm di diametro imburrato e infornate a 150° per 50 minuti. Fate raffreddare il dolce e mettetelo in frigorifero per almeno 2 ore.
3 Preparate le noci caramellate. Versate lo zucchero in un pentolino dal fondo spesso, copritelo a filo con acqua e mettetelo su fuoco medio-basso senza mescolare fino al formarsi un caramello dorato. Sistemate le noci su un foglio di carta da forno, versate su ognuna una cucchiaiata di caramello e lasciate raffreddare. Sformate il dolce capovolgendolo su un piatto e guarnitelo con le noci caramellate.

RED VELVET

ELABORATA
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI
420 CAL/PORZIONE

500 ml di latte – 150 g di zucchero semolato – 115 g di farina 00 – 125 g di burro fuso + quello per lo stampo – 4 uova – 10 g di cacao amaro – 1 bustina di vaniglina– 1 cucchiaio di colorante rosso liquido – 1 punta di colorante rosso in polvere – 1 pizzico di sale
per la copertura 300 ml di panna fresca – 150 g di mascarpone – 45 g di zucchero semolato
per guarnire frutti di bosco – cacao amaro

1 Imburrate 2 stampi a cerniera da 17 cm di diametro. Sgusciate le uova separando i tuorli e gli albumi. Sbattete i tuorli con lo zucchero e il colorante liquido fino a renderli spumosi. Incorporate il burro e in seguito la farina, il cacao, la vaniglina e il sale. Sbattete ancora per qualche minuto e aggiungete gradualmente il latte continuando a sbattere. Montate a neve gli albumi con il colorante in polvere e uniteli all'impasto mescolando delicatamente con una spatola.
2 La miscela tenderà ad avere una parte liquida e una parte più solida: abbiate cura di distribuire entrambe equamente nei due stampi. Infornateli a 150° per 50 minuti. Poi lasciate raffreddare le basi e mettetele in frigo per almeno 2 ore.
3 Preparate la copertura. Montate la panna finché sarà ben soda, unite il mascarpone e continuate a montare il composto. Aggiungete lo zucchero e montate ancora per qualche istante. Sformate le basi e farcitene una con metà della crema. Appoggiatevi sopra la seconda base e ricoprite l'intero dolce con la crema rimasta aiutandovi con una spatola. Guarnite con i frutti di bosco e poco cacao.

GLI ACCORGIMENTI INDISPENSABILI

GLI INGREDIENTI. UTILIZZATE UOVA DI TAGLIA MEDIA E LATTE INTERO O PARZIALMENTE SCREMATO (CON LO SCREMATO LA MAGIA NON RIESCE). TUTTI GLI INGREDIENTI, DAL BURRO FUSO AL LATTE, DEVONO ESSERE AGGIUNTI A TEMPERATURA AMBIENTE.
GLI ALBUMI. VANNO MONTATI A NEVE FERMA E INCORPORATI DELICATEMENTE. PER FAVORIRE LA MAGIA, NON DISSOLVETELI DEL TUTTO NELL'IMPASTO, LASCIATELI IN GROSSI FIOCCHI: SUCCEDERÀ QUASI IN AUTOMATICO DATO CHE NON È FACILE STEMPERARLI IN UN COMPOSTO PIUTTOSTO LIQUIDO; NON INSISTETE. DOPO AVER VERSATO L'IMPASTO NELLO STAMPO LI VEDRETE GALLEGGIARE IN SUPERFICIE: LIVELLATELI CON UN COLTELLO A LAMA PIATTA.
LA COTTURA. VA CALIBRATA CON CURA. SE LA TORTA È POCO COTTA SI SGONFIA, SE LO È MOLTO SCOMPARE LO STRATO CENTRALE DELLA CREMA. PER EVITARE INCONVENIENTI, RISPETTATE I TEMPI INDICATI E UTILIZZATE IL FORNO STATICO: SE IL VOSTRO NON HA QUESTA FUNZIONE, ABBASSATE LA TEMPERATURA SUGGERITA DI 10°. AL MOMENTO DI SFORNARLA, LA TORTA DOVRÀ AVERE SUPERFICIE BEN DORATA E UNA STRUTTURA "TREMOLANTE".
IL RIPOSO IN FRIGO. LE TORTE MAGICHE DEVONO NECESSARIAMENTE RAPPRENDERSI IN FRIGO PER ALMENO 2 ORE: È UNA FASE FONDAMENTALE PER UNA BUONA RIUSCITA. SE POSSIBILE, MEGLIO PREPARARLE IL GIORNO PRIMA.
LO STAMPO. LA SUA MISURA VA RISPETTATA ASSOLUTAMENTE: SONO CONCESSE TRASGRESSIONI DI 1-2 CM. IN UNO STAMPO TROPPO PICCOLO, LO STRATO ALTO STRABORDERÀ; IN UNO TROPPO GRANDE I TRE STRATI SARANNO MOLTO SOTTILI E NON SI DISTINGUERANNO. PER SFORMARE AGILMENTE LA TORTA, UTILIZZATE UNO STAMPO A CERNIERA E IMBURRATELO BENE: PRIMA DI PROCEDERE, ASSICURATEVI CHE NON PERDA RIEMPIENDOLO D'ACQUA; POI ASCIUGATELO. IN ALTERNATIVA POTETE UTILIZZARE UNA TEGLIA CLASSICA FODERATA CON CARTA DA FORNO BAGNATA E STRIZZATA OPPURE UNO STAMPO IN SILICONE: IN QUESTO CASO, RIEMPITELO DOPO AVERLO GIÀ APPOGGIATO SULLA LECCARDA PER EVITARE CHE MUOVENDOLO L'IMPASTO FUORIESCA.
GLI ATTREZZI DEL MESTIERE. VI SERVIRANNO LE FRUSTE ELETTRICHE PER MONTARE TUORLI E ALBUMI E UNA FRUSTA A MANO PER MISCELARE GLI ALTRI INGREDIENTI.



RED VELVET

EXTRAVERGINE da amare

IL CONSORZIO OPERA OLEI RIUNISCE SEI PRODUTTORI DI OLI MONOCULTIVAR DI ECCELLENZA CHE CREDONO NELL'IMPORTANZA DELLA QUALITÀ E VOGLIONO DIFFONDERNE LA CONOSCENZA

di Marina Cella, foto di Michele Tabozzi, ricette di Matia Barciulli

Non chiamatelo condimento. L'olio extravergine di qualità è un vero ingrediente, anzi, come dice con una battuta lo chef Matia Barciulli, un "ingrandiente" che nel piatto lascia un segno ben visibile: esalta i sapori, regala sfumature inedite, esprime la biodiversità di un territorio. Eppure in Italia, terra di uliveti millenari, la cultura dell'olio stenta ancora ad affermarsi. Il consorzio Opera Olei, che dal 2014 riunisce sei produttori d'eccellenza, si è posto questa missione: diffondere la conoscenza dell'extravergine di qualità, in particolare quello monovarietale (con una sola cultivar di olive) in cui i soci sono maestri, farne apprezzare i ricchissimi pregi di gusto e i vantaggi per la salute. In altre parole, trasmettere la passione per un mondo che, al pari di quello del vino, è ricco di storia, cultura, sapori. Come? Organizzando incontri e degustazioni, facendo formazione per altri produttori e per gli appassionati nella Scuola dell'olio di Livorno che hanno fondato e infine con una proposta di assaggio che tutti possono sperimentare: una "verticale" di extravergine racchiusa in una confezione speciale, sei pregiati oli monocultivar di intensità crescente, uno per ogni produttore.

segue >

Custodi del territorio

NELLA FOTO, CINQUE PRODUTTORI DEL CONSORZIO OPERA OLEI (OPERAOLEI.IT) CON IL PRESIDENTE RENATO SCARPELLINI (IN PRIMO PIANO A SINISTRA). ALLE SUE SPALLE, DA SINISTRA A DESTRA: MARCO VIOLA (AZIENDA AGRARIA VIOLA), GIORGIO FRANCI (FRANTOIO FRANCI), SALVATORE CUTRERA (FRANTOI CUTRERA), MASSIMO FIA (AGRARIA RIVA DEL GARDA). SOTTO A DESTRA, DOMENICO FAZARI (OLEARIA SAN GIORGIO). I FRANTOIANI, CHE PROVENGONO DA DIFFERENTI REGIONI ITALIANE (TRENTINO, TOSCANA, UMBRIA, PUGLIA, CALABRIA, SICILIA), VALORIZZANO LA BIODIVERSITÀ DEL PROPRIO TERRITORIO CON EXTRAVERGINI MONOVARIETALI DI ECCELLENZA, PORTATORI DI PROFUMI, AROMI E SAPORI DIVERSI L'UNO DALL'ALTRO.




PELLENC
Husqvarna
Selion T220-300
OPERA OLEI
OLEARIA SAN GIORGIO
AGRARIA RIVA DEL GARDA
FRANTOI CUTRERA
AZIENDA AGRARIA VIOLA
FRANTOIO FRANCI
MIMÌ
RICCARDO SCARPELLINI

Ma alle spalle del consorzio c'è il lavoro dei nostri ospiti, frantoiani da generazioni. Molto diversi per origini e produzioni (dal Nord fino al Sud della Penisola), sono uniti da un'idea e un percorso comune verso qualità e sostenibilità. Un punto fermo è l'uso di olive verdi, raccolte in anticipo direttamente dagli alberi: hanno una resa minore (circa un terzo rispetto ai frutti più maturi) ma sono più ricche di polifenoli e vitamina E, le sostanze antiossidanti che rendono l'olio così salutare. Dopo la frangitura, l'olio è subito stoccato a temperatura controllata e il prodotto finale è un'esplosione di profumi e di gusto: ne basta poco per dare carattere a un piatto, anche il più semplice. La scelta dei frantoiani di anteporre la qualità dell'olio alla resa è stata da pionieri, come dice il presidente di Opera Olei Riccardo Scarpellini. Una scelta che va di pari passo con il rispetto per il territorio e la sua biodiversità, la valorizzazione delle cultivar tipiche di ogni singola zona, anche con la messa a dimora di nuove piante. Ciascun produttore, con la sua famiglia, è proprietario dell'azienda: segue dunque la filiera completa, dalla coltivazione alla raccolta, dalla frangitura alla lavorazione, garantendo in prima persona la qualità dell'olio. La squadra dei frantoiani è unita anche nel rispetto per l'ambiente e l'attenzione alla sostenibilità, in una coltivazione che già di per sé richiede poca acqua ed energia. La riduzione degli sprechi e l'utilizzo dei sottoprodotti della lavorazione delle olive sono all'ordine del giorno, come la scelta di materiali ecosostenibili e fonti rinnovabili per i nuovi impianti. Perché l'olio può essere green.

SEI CULTIVAR DA NORD SUD

I 6 oli extravergini d'oliva monovarietali utilizzati nel servizio si trovano anche in cofanetto da degustazione (6 bottiglie di 100 ml, su operaolei.it e nei negozi gourmet). Da sinistra a destra: L'Ottobratico (cultivar *Ottobratica*); Villa Magra Grand Cru (*Frantoio*); 46° Parallelo (*Casaliva*); Coratina (*Coratina*); Primo (*Tonda Iblea*); Il Sincero (*Moraiolo*).





Lo chef dell'olio

MATIA BARCIULLI È STATO TRA I PRIMI CHEF A VALORIZZARE L'EXTRAVERGINE, CHE HA UN POSTO DI PRIMO PIANO NEI SUOI PIATTI. ALLIEVO DEL GRANDE OLEOLOGO MARCO MUGELLI, NEL 2013 HA FONDATO IL PREMIO IL MAGNIFICO, L'OSCAR DELL'OLIO ITALIANO. TRA LE TANTE ESPERIENZE IN ITALIA E ALL'ESTERO, MATIA HA GUIDATO PER 12 ANNI, CON NICOLA DAMIANI, LA CUCINA DI OSTERIA DI PASSIGNANO, NEL CHIANTI (STELLA MICHELIN). INOLTRE HA PARTECIPATO A VARIE TRASMISSIONI TELEVISIVE E TENUTO MOLTI CORSI DI CUCINA. HA IDEATO LE RICETTE DEL NOSTRO SERVIZIO PER VALORIZZARE I SINGOLI OLI.



Una veduta degli uliveti di Frantoio Franci in Val d'Orcia, nominata patrimonio Unesco nel 2004.



1



2



3



MARCO VIOLA
Erede di una famiglia che da 150 anni coltiva gli ulivi delle scoscese colline umbre (nella foto il calco della mano del padre), ha scelto il bio, privilegiando le cultivar locali. L'olio Il Sincero, prodotto con la *Moraiolo*, è un fruttato intenso, di grande complessità. Al naso ha note di erbe di campo, al palato è di carattere, con toni di cardo, cicoria, mandorla, spezie. *Azienda Agraria Viola, via Borgo San Giovanni 11/b, Fraz. S. Eraclio Foligno (PG); viola.it.*



MILLEFOGLIE DI PANE, CAVOLO NERO E FAGIOLI CANNELLINI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI

200 g di pane toscano – 1 cavolo nero – 200 g di fagioli cannellini lessati – 2 spicchi d'aglio – 20 g di concentrato di pomodoro – salvia – olio extravergine d'oliva Il Sincero – sale – pepe

1 Bagnate il pane superficialmente, coprite con pellicola e mettete in frigo per 8 ore. Private il cavolo della costa centrale, sbollentatelo, scolatelo e insaporitelo in una padella con olio e 1 spicchio d'aglio tritato; salate, pepate e tenete in caldo.
2 In un pentolino con abbondante olio caldo fate dorare l'aglio rimasto non sbucciato e qualche foglia di salvia, aggiungete il concentrato di pomodoro e i cannellini e cuocete per 20 minuti circa. Quindi passate al setaccio metà fagioli in modo da ottenere una crema liscia.
3 Riducete il pane a fettine sottili, conditele con olio e sale e doratele in forno a 180° per 4 minuti. Disponete al centro dei piatti la crema di fagioli e componete sopra 4 millefoglie alternando cannellini, cavolo e pane. Completate con pepe, salvia e olio.



TARTARE DI MANZO CON CREMA D'UOVO E TARTUFO NERO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 3 MINUTI

450 g di polpa scelta di manzo – **1 uovo** – **olio extravergine d'oliva 46° Parallelo** – **timo** – **sale** – **pepe** – <u>**per guarnire**</u> **cialde di parmigiano reggiano Dop** – **tartufo nero**

1 Private la carne dei nervetti e delle callosità e tritatela finemente al coltello. Condite con sale, pepe e abbondante olio (potete prepararla il giorno prima, conservandola in frigo in uno strato sottile coperto da pellicola, non condita).
2 Lessate l'uovo in acqua bollente per 3 minuti, scolatelo, raffreddatelo e rompetelo separando il tuorlo. Montatelo con una frusta e poca acqua e versate 100 ml di olio a filo fino alla consistenza di una salsa morbida, poi salate.
3 Porzionate la tartare con l'aiuto di uno stampo individuale rotondo e disponetela sui piatti con la salsa d'uovo. Conditela con olio e foglioline di timo e completate con le cialde di parmigiano e qualche lamella di tartufo.

MASSIMO FIA
È direttore di una storica cooperativa di olivicoltori del Garda Trentino, l'area più a nord d'Europa per questa coltura. L'olio 46° Parallelo (riferito alla latitudine della zona), a base della cultivar autoctona *Casaliva*, è un fruttato medio leggero, con profumi di erbe aromatiche e mandorle, lieve vena di amaro e note piccanti in bocca.
Agraria Riva del Garda, via San Nazzaro 4, Riva del Garda (TN), agririva.it.





1



2



3



SALVATORE CUTRERA
Guida l'azienda di famiglia sui Monti Iblei, in Sicilia, dove ha appena inaugurato un nuovo impianto che è anche centro di ricerca con baglio/museo, area didattica e laboratorio.
La cultivar *Tonda Iblea* è la base dell'olio Primo, fruttato da medio a intenso, con note di pomodoro verde, corposo in bocca con sentori di erbe fresche.
Frantoi Cutrera, contrada Piano D'Acqua 71, Chiaramonte Gulfi (RG); frantoicutrera.it.



RISOTTO ALLA ZUCCA GIALLA E MELAGRANA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI

350 g di riso Vialone Nano – 1 scalogno – 200 g di zucca gialla a cubetti – 80 g di formaggio a pasta dura – brodo vegetale – rosmarino – olio extravergine d'oliva – Primo sale
per guarnire chicchi di melagrana

1 Tritate finemente lo scalogno e fatelo rosolare nell'olio con qualche ago di rosmarino tritato. Unite il riso e fatelo tostare.
2 Aggiungete i cubetti di zucca, mescolate e incominciate a versare il brodo caldo poco alla volta, in modo di tenere il riso sempre sommerso a pelo d'acqua. Portate a cottura (circa 15 minuti).
3 Nel frattempo riducete il formaggio in scaglie. Quando il riso è cotto, mantecatelo con abbondante olio (circa 80 g) e il formaggio e regolate di sale. Guarnite con la melagrana e aghetti di rosmarino tritati e servite.





1



2



3



DOMENICO FAZARI
I suoi uliveti, che la famiglia cura dal 1940, sono nel Parco dell'Aspromonte in Calabria. Domenico è riuscito a integrare la tradizione familiare con strumenti tecnologici innovativi. Ci ha presentato l'olio L'Ottobratico, dalla cultivar *Ottobratica*, un fruttato delicato, dal profumo di erba fresca, mela e sottobosco, in bocca note amare e piccanti contenute ed equilibrate. *Olearia San Giorgio, contrada Ricevuto 18, San Giorgio Morgeto (RC); olearia.eu.*



GNOCCHETTI AI FUNGHI SU CREMA DI FORMAGGIO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI

500 g di patate – 100 g di farina 00 – 1 uovo piccolo – 300 g di porcini – 1 spicchio d'aglio – 2 rametti di timo – 2 dl di latte – 100 g di Parmigiano o altro formaggio stagionato – olio extravergine d'oliva L'Ottobratico – sale

1 Mettete il formaggio in ammollo nel latte per una notte. Il giorno dopo scolate il latte, portatelo a bollore in una pentola, unite nuovamente il formaggio e frullate bene fino a ottenere un composto cremoso. Lessate le patate e passatele al setaccio calde. Aggiungete la farina, l'uovo e sale e impastate fino a ottenere un composto morbido, che dividerete in gnocchetti.
2 Pulite i funghi, tagliateli a fettine e fateli appassire in una padella, quindi aggiungete l'aglio schiacciato, qualche cucchiaio d'olio e portate a cottura. Unite il timo, regolate di sale e tenete in caldo.
3 Lessate gli gnocchi, scolateli e fateli saltare con i funghi. Serviteli sulla fonduta, completando con un giro d'olio e foglie di prezzemolo.



QUENELLE DI BACCALÀ MANTECATO SU VELLUTATA DI CECI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI

300 g di baccalà ammollato – sedano, carota e cipolla per il brodo – 1/2 porro – 1 patata - 300 g di ceci lessati – 1 spicchio d'aglio – rosmarino – salvia – olio extravergine d'oliva Villa Magra Grand Cru – sale – pepe

1 Lessate il baccalà in una casseruola d'acqua con sedano, carota e cipolla, scolatelo e privatelo della pelle e delle eventuali lische. Pulite il porro e la patata, tagliateli finemente e soffriggeteli in una casseruola con abbondante olio, aggiungete il baccalà e fatelo ammorbidire.
2 Trasferitelo in una ciotola e versate l'olio a filo (circa 60 ml) fino a ridurlo in crema con l'aiuto di una frusta. Formate delle quenelle.
3 Scaldate i ceci con il loro liquido in una pentola. Soffriggete nell'olio qualche foglia di salvia, 2 rametti di rosmarino e l'aglio schiacciato, eliminateli e unite l'olio ai ceci. Frullate il tutto, tenendo da parte qualche cece, e regolate di sale. Servite la vellutata con le quenelle di baccalà e i ceci tenuti da parte e completate con olio, pepe e rosmarino.

GIORGIO FRANCI

Punta alla qualità assoluta nell'azienda di famiglia in Val D'Orcia, nata dall'uliveto storico Villa Magra, e valorizza le eccellenze con selezioni speciali e cru prodotti in microzone. Come il Villa Magra Gran Cru, 100% *Frantoio*, fruttato intenso, elegante e complesso, con profumo erbaceo e gusto potente, ampio e armonico. *Frantoio Franci, via Achille Grandi 5, Montenero d'Orcia (GR); frantoiofranci.it.*



1



2



3





TORTA AL CIOCCOLATO E ARANCE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI

1 pan di Spagna al cacao rotondo – 250 g di marmellata di arance – 300 g di succo d'arancia – 4 g di gelatina – 20 g di zucchero – 150 g di cioccolato fondente al 70% tritato – olio extravergine d'oliva Coratina
<u>per guarnire</u> arancia a fettine – ribes

1 Preparate la "panna d'olio". Scaldate leggermente metà succo d'arancia, scioglietevi la gelatina e lo zucchero, fate raffreddare leggermente, aggiungete il succo d'arancia rimanente e 180 g di olio e frullate bene. Scaldate la panna d'olio in un pentolino e sciogliete vi il cioccolato, ottenendo così una sorta di ganache. Tagliate il pan di Spagna in due dischi.
2 Bagnate il primo strato di pan di Spagna con un po' d'olio e spalmatelo con la marmellata, completate con un giro d'olio e appoggiate sopra il secondo strato.
3 Disponete la torta su una gratella e versatevi sopra la ganache fino a ricoprirla. Trasferite su carta da forno e fate raffreddare in frigo. Prima di servire decorate con l'arancia e un rametto di ribes.

DONATO CONSERVA

Nelle sua azienda Mimì, così chiamata in ricordo del padre, la valorizzazione delle cultivar locali va di pari passo con l'innovazione tecnologica. L'olio Coratina, al 100% di questa cultivar, è un fruttato intenso e avvolgente, con sentori di foglia, carciofo e spezie e gusto potente di ortaggi a foglia, mandorla e cicoria.
Mimì, contrada Gravinella sn, Modugno (BA), oliomimi.com.



1



2



3




IN EDICOLA
DAL 3 NOVEMBRE
il meglio di
sale&pepe
SALEPEPE.IT
NOVEMBRE/DICEMBRE 2022 - € 2,90
scuole e ricette per il piacere della tavola
I DOLCI
DELLE FESTE
a soli
2,90
euro
Stile Italia Edizioni



Valle di Cembra

IN TRENTINO UNA VITICOLTURA EROICA SU PENDENZE VERTIGINOSE AFFIANCA LA LAVORAZIONE DI CARNI SAPORITE, MELE E CASTAGNE DONATE DA UNA TERRA CHE, CON IL PORFIDO DEI SUOI MONTI, HA LASTRICATO ANCHE WALL STREET

a cura di Daniela Falsitta, testo di Manuela Soressi, foto di Felice Scoccimarro. Si ringraziano gli chef Cristopher De Marzani e Davide Biasi per i piatti e la consulenza

Chi va in bici la conosce bene, con quei sentieri che si inerpicano tra i vigneti e quei saliscendi spettacolari tra i muretti a secco (ce ne sono 708 km in una valle di appena 33 km). Non a caso qui sono nati campioni del ciclismo come i fratelli Moser e Gilberto Simon. Per chi viaggia in auto, invece, è soprattutto una tappa sulla strada che da Trento sale alla Val di Fiemme, un percorso su cui rallentare, punteggiato com'è di soste imperdibili, come le Piramidi di Segonzano, creste e pinnacoli che al tramonto ricordano i Camini delle fate dell'Anatolia.

segue >



ZUPPA DI VINO CON PANE ALLA SEGALE

pag. 78



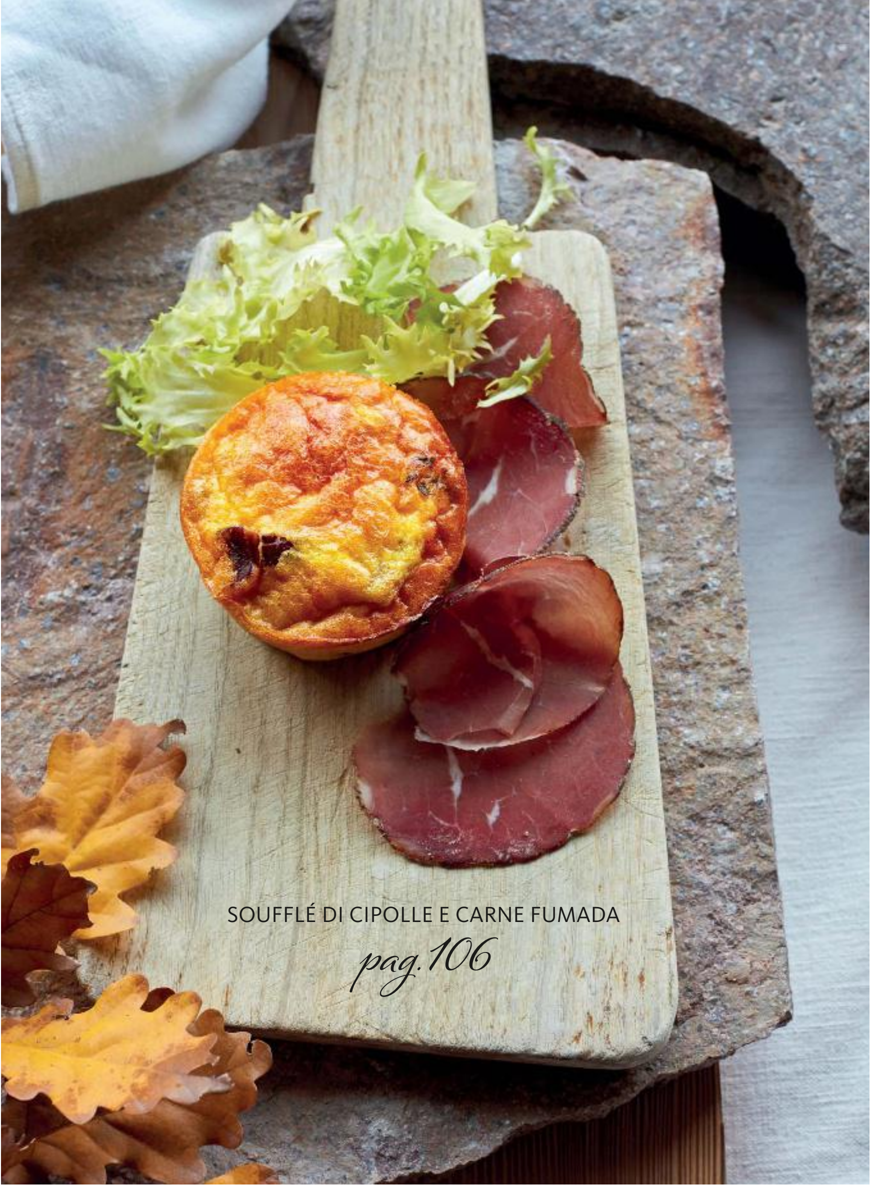
Le Piramidi di Segonzano, torri e pinnacoli modellati 50mila anni fa, con l'ultima glaciazione. Il facile sentiero che le raggiunge si snoda tra i 600 e gli 875 metri di quota.





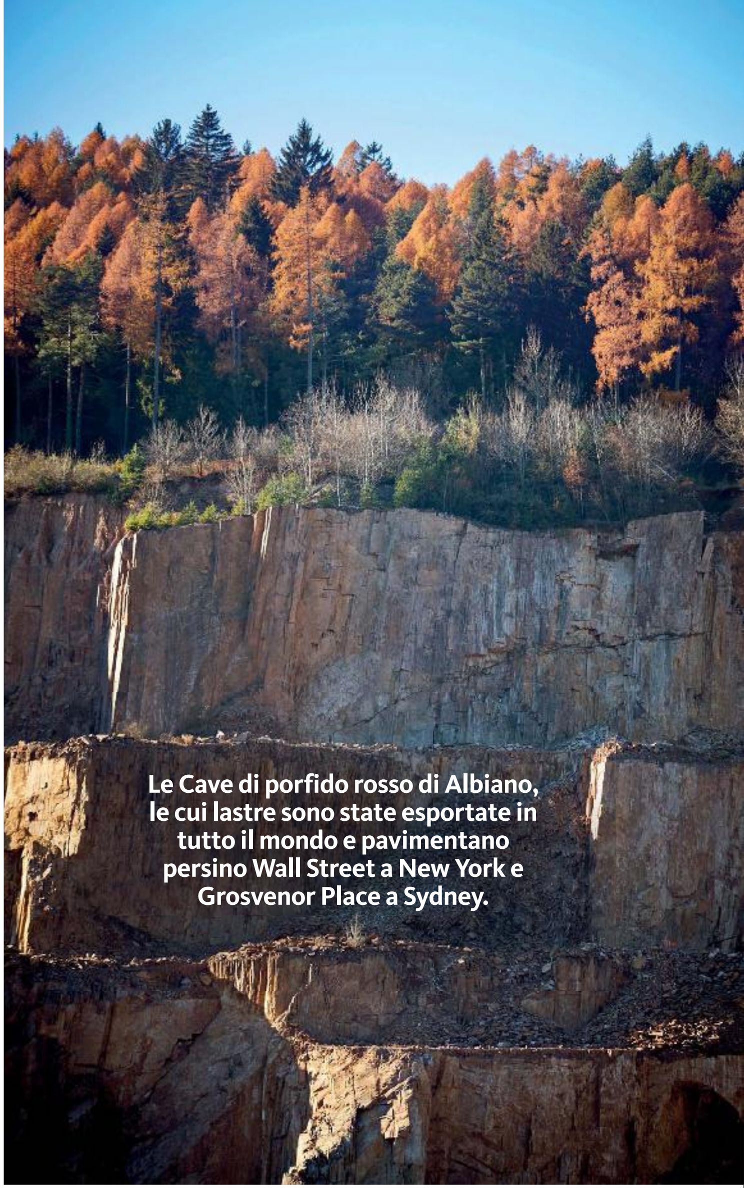
Il lago Santo, incantevole specchio d'acqua a 1200 metri di quota. Ai lati i grappoli d'uva coltivati da 2500 anni in questa Valle di ottimi vini e il paese di Cembra.





SOUFFLÉ DI CIPOLLE E CARNE FUMADA

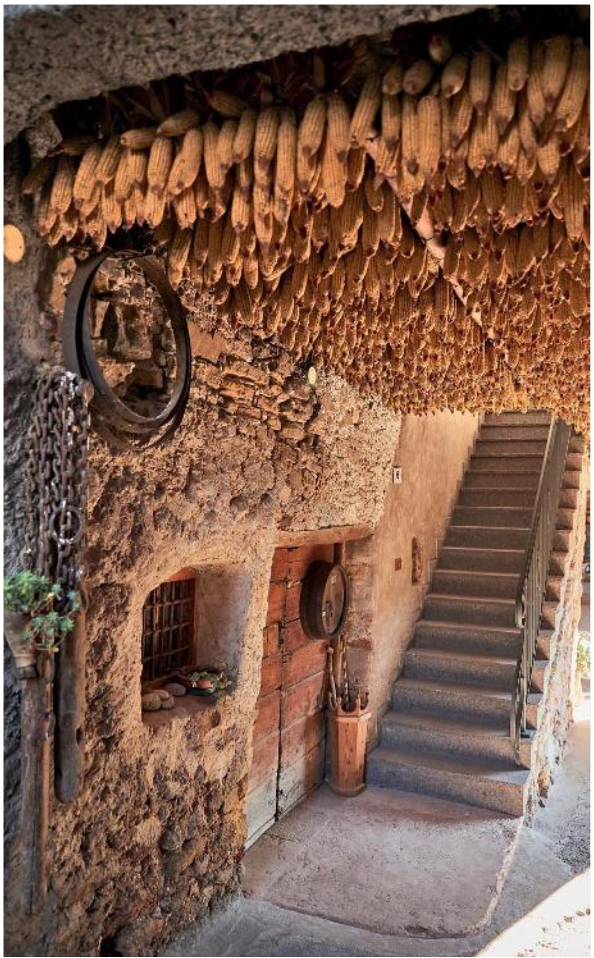
pag.106

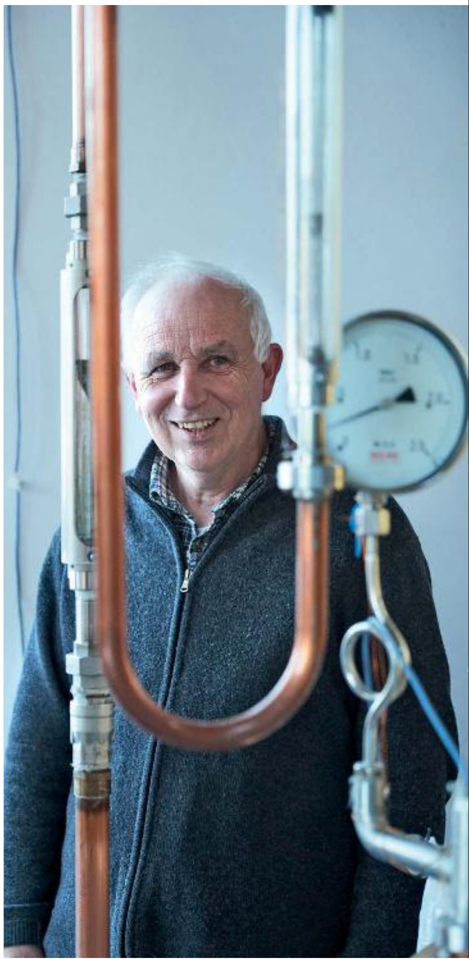


Le Cave di porfido rosso di Albiano, le cui lastre sono state esportate in tutto il mondo e pavimentano persino Wall Street a New York e Grosvenor Place a Sydney.



Le mele di Maso Pomarolli, da cui si ricavano confetture e succhi. Qui a lato, il mais "zoldo", giallo, essiccato in casa come una volta e Bruno Pilzer nella sua distilleria.





Immancabili poi il Lago Santo e il Castello di Segonzano che l'artista Albrecht Dürer dipinse durante il suo primo viaggio in Italia: il sentiero Dürerweg, che parte da San Floriano e termina alle Piramidi, lo ricorda.

D'autunno la Valle di Cembra si veste dell'oro e del bronzo del foliage di boschi e vigneti terrazzati, alti fino a 800 metri. È la stagione in cui gli alambicchi si accendono nelle *caneve*, le cantine dove per secoli si sono distillate le vinacce sfidando il divieto degli austriaci. Da questa pratica deriva il termine *lambicar*, che significa sopravvivere alla miseria sfruttando quello che si ha. I suoli porfirici, i versanti protetti dalle montagne ed esposti a sud-est, le forti escursioni termiche sono ideali d'altronde per i vitigni che proprio da qui, oltre 2500 anni fa, entrarono in Trentino, come testimonia la *situla*, un vaso per vino dell'età del ferro trovato a Cembra e conservato al Castello del Buonconsiglio di Trento.

Se la vite sta comoda, meno agevole è il lavoro di chi la coltiva affrontando vigneti verticali, che possono arrivare al 40% di pendenza e che richiedono un lungo lavoro per la cura dei muretti che li sostengono, fatti in quel porfido esportato in tutto il mondo (pavimenta persino Wall Street a New York).

Viticoltura eroica, quella dei cembrani, che dona eccezionali vini di montagna, freschi ed eleganti, molto profumati e minerali. Il più noto è il Müller Thurgau che dà il meglio di sé sopra i 600 metri. Nei vigneti più bassi si coltivano Traminer aromatico, Pinot nero, Riesling renano e Chardonnay, base per pregiati spumanti di montagna Trento Doc metodo classico. Senza dimenticare la Schiava, un'uva a bacca rossa coltivata già nel medioevo e da poco riscoperta.

Rinomate sono le grappe, realizzate usando l'acqua di montagna e lavorando le vinacce con "alambicco discontinuo a bagnomaria", un metodo lento che consente di ottenere grappe ricche di aromi, a cui si sono affiancati di recente i gin.

Orti, castagne e carni saporite

Nella Valle il vino è anche l'ingrediente di zuppe nutrienti. Cavoli e patate sono in torte rustiche e minestre, cucinate sulle braci del camino mentre il cereale di base è il mais, usato per polente ben condite. Lo si faceva essiccare in casa come ancora si vede all'Agritur di Palù di Giovo, uno dei primi ristori agrituristici d'Italia. Per la frutta, il primato va alle mele e, a quote più alte, alle castagne. Da Giovo, si raggiunge a piedi un'insolita costruzione realizzata intrecciando faggi e abeti: è il roccolo del Sauch, un sistema creato per catturare gli uccelli. Ma se la caccia scandisce il mese di novembre, a dicembre è la lavorazione della carne protagonista della tradizionale canta dei mesi.

La preparazione più tipica è la carne salada, lasciata in una salamoia speziata per 20 giorni, da gustare in fette sottili o saltata in padella. Altrettanto tipica è la carne fumada, affumicata e lasciata maturare per 30-90 giorni finché si fa succosa e aromatica. Altre produzioni sono lo speck, il lardo aromatico e soprattutto le salsicce fresche di manzo e maiale, geniale creazione anti-spreco nata per utilizzare tutte le parti del bovino, a seconda della stagione. Merito anche dell'esistenza di "frigoriferi" naturali, creati con i ghiacci provenienti dall'alta val di Fiemme e usati per coprire le carni messe nel fieno, come testimoniano le cantine di Palazzo Barbi a Cembra.



Il panorama dal Castello di Segonzano. I boschi della Valle sono attraversati da sentieri sempre percorribili.





ZUPPA DI VINO CON PANE ALLA SEGALE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREP. 40 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE
755 CAL/PORZIONE

2 l di vino rosso Teroldego – 1 cipolla – 1 scalogno – 1 mazzetto di rosmarino e timo – 2 spicchi d'aglio – 200 g di pane raffermo – 2 dl di latte – 150 g di farina – 200 g di formaggio puzzone – olio extravergine d'oliva – sale – pepe **per il pane 250 g di farina di segale – 125 g di farina 00 – 75 g di farina Manitoba – 20 g di lievito di birra – 10 g di zucchero – semi di cumino, finocchio e zucca – 15 g di sale**

1 Mondate la cipolla e lo scalogno, affettateli e rosolateli con un filo d'olio, il mazzetto di odori e l'aglio schiacciato, versate il vino e lasciate restringere della metà. Filtrate, regolate di salate e pepate.
2 Infornate la farina su una placca per 13 minuti a 180°. Ammollate il pane nel latte per un'ora, strizzatelo e frullatelo con la farina. Unite la riduzione di vino, frullate e addensate sul fuoco per 3 minuti.
3 Sciogliete il lievito in poca acqua e impastatelo nella planetaria con gli ingredienti del pane e altri 250 ml d'acqua, unendo il sale dopo circa 3 minuti. Ottenete un impasto morbido, trasferitelo in una ciotola, coprite con pellicola e lasciate riposare per 30 minuti. Stendetelo e tagliate tanti dischi di 10 cm di diametro. Disponeteli distanziati su una placca ricoperta di carta da forno e lasciate lievitare altri 30 minuti. Cuocete in forno ventilato a 180° per 20 minuti.
4 Tagliare il puzzone a cubetti, metteteli sui dischi di pane e fateli gratinare sotto il grill. Serviteli con la zuppa. Lo chef ha decorato il piatto con cipolla fritta.

SOUFFLÉ DI CIPOLLE E CARNE FUMADA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
480 CAL/PORZIONE

200 ml di panna fresca – 200 g di tuorlo – 40 g di grana trentino Dop – burro **per il ripieno 200 g di carne fumada tagliata a listarelle + 100 g a fettine – 80 g di cipolle rosse tagliate a julienne – 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva – sale grosso**

1 Preparare il ripieno: sbucciate le cipolle, affettatele e lasciatele brasare con l'olio, una presa di sale grosso e 2 cucchiai d'acqua. Aggiungete la carne fumada a listarelle e fatela saltare finché tutto liquido si sarà assorbito.
2 Frullate la panna, il tuorlo e il grana grattugiato con un mixer a immersione.
3 Imburrate 4 stampini e riempiteli per 1/3 con il ripieno e per 2/3 con il mix di panna frullato.
4 Infornate a 120° per circa 20 minuti inserendo nel forno una vaschetta di acciaio con acqua bollente in modo da creare la giusta umidità. Servite con il resto della carne fumada a fettine sottilissime.

CREMOSO DI CASTAGNE CON SALSA AI CACHI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
280 CAL/PORZIONE

400 ml di latte - 200 g di castagne - 100 g di zucchero - sale **per la salsa 1 cachi – zucchero – foglie di menta**

1 Incidete le castagne, fatele bollire in una pentola d'acqua salata per 5 minuti, scolatele e pelatele appena si saranno intiepidite.
2 Far sciogliere lo zucchero in una casseruola fino a quando prende un colore dorato. Aggiungete le castagne e lasciatele caramellare per 2 minuti. Unite il latte e fate cuocere per circa 25 minuti, finché le castagne si romperanno facilmente. Frullate la preparazione fino a ottenere una crema liscia, versando se necessario un po' di latte bollente per renderla più cremosa. Mettete la crema in una sac-à-poche e versatela in 4 ciotoline. Lasciate raffreddare fuori dal frigo.
3 Sbucciate il cachi e frullatelo. Se è poco dolce, aggiungete un po' di zucchero. Versate la salsa sopra il cremoso e guarnite con una foglia di menta. Lo chef ha usato un velo di cachi fritto.

TACCUINO DI VIAGGIO

AGRITUR I DO LUMAZI
VIA VERDI 23, ALBIANO, ILRECINTO.IT
UN AGRITURISMO CHE ALLEVA LUMACHE E LE PROPONE IN TANTE RICETTE, DAI BOCCONCINI DELL'ANTIPASTO A QUELLE CARAMELLATE DEL DESSERT. NEL MENU ANCHE PIATTI TRENTINI, COME IL CONIGLIO CON POLENTA E LO STINCO IN UMIDO.

CANTINA BARONE A PRATO
LOC. PIAZZO 44, SEGONZANO
HA SCRITTO LA STORIA DELLA VALLE, INTRODUCENDOVI IL PINOT NERO NEL 1885. OGGI PRODUCE CABERNET, CHARDONNAY E GEWÜRZTRAMINER, DA DEGUSTARE NELLA CANTINA CINQUECENTESCA.

DISTILLERIA PILZER
VIA PORTEGNAGO 5, FAVER
QUI DAL 1957 NASCONO GRAPPE DI QUALITÀ PRODOTTE CON IL METODO TRADIZIONALE, DISTILLATI E ACQUAVITI DI FRUTTA.

GREEN GRILL
STRADA STATALE 612, GRUMES
ECO-LOCALE IN LEGNO DI ABETE DOVE FERMARSI A MANGIARE E PER OTTENERE INFORMAZIONI SULLA BIODIVERSITÀ DELLA VALLE. IN VENDITA MIELE E TISANE DA GUSTARE ANCHE SULLA BELLA TERRAZZA.

MACELLERIA ZANOTELLI
VIALE 4 NOVEMBRE 35, CEMBRA
DAL 1949 VENDE CARNI BOVINE E SUINE DEL PROPRIO ALLEVAMENTO, FRESCHE O TRASFORMATE. NELL'ANNESSO BISTROT, SERVE TAGLIERI, STRUDEL E ZELTEN.

MASO POMAROLLI
LOC. MASO POMAROLLI 10, GIOVO
AGRITURISMO ACCOGLIENTE CON ORTO E FRUTTETO DOVE SI COLTIVANO 54 VARIETÀ STORICHE DI MELE, DA CUI SI OTTENGONO SUCCHI E CONFETTURE.

VILLA CORNIOLE
VIA AL GREC' 23, VELA DI GIOVO
PRODUCE UN MÜLLER THURGAU PREMIATO E SPUMANTI DA UVE RACCOLTE A MANO. SUGGESTIVA LA BARRICAIA SCAVATA NEL PORFIDO.

ZANUTELLI WINES
VIALE 4 NOVEMBRE 52, CEMBRA
UN MÜLLER THURGAU SECCO E SAPIDO; UN KERNER DAI PROFUMI FRUTTATI E UN PREMIATO RIESLING.



Il Castello della Rosa, di cui resta la maestosa torre alta 24 metri; fu eretta nel XIV secolo, a difesa della residenza dei signori di Giovo, vassalli dei conti di Appiano.

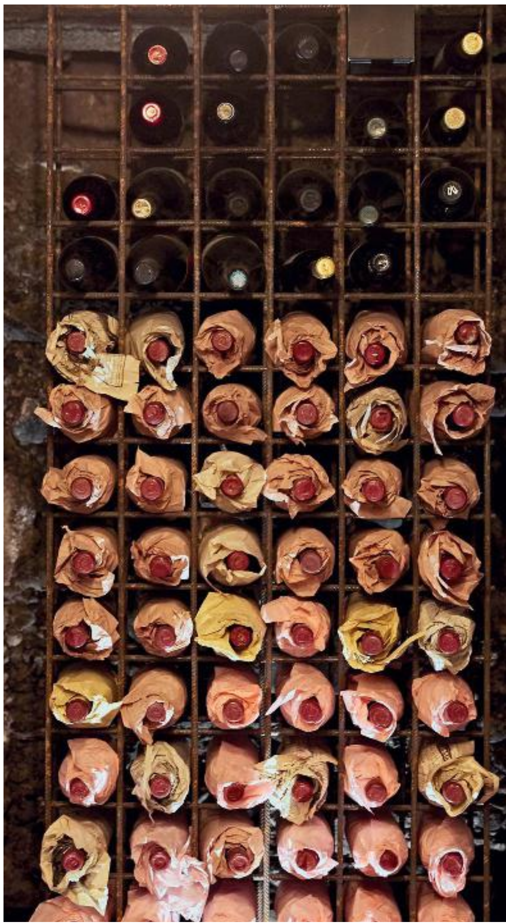


CREMOSO ALLE CASTAGNE CON SALSA DI CACHI



La Macelleria Zanotelli, che lavora carni autoprodotte. A sinistra; una sosta lungo il Sentiero degli antichi mestieri, tra Grumes e Grauno. A destra, la Cantina Barone a Prato.







In primo piano, la marmitta in terracotta da fuoco è ideale per la cottura di zuppe e minestre (cm 30x23,5h, diam. 21; € 54). Per arrosti e stufati sublimi serve la teglia in terracotta bianca (cm 36,5x21,5x17h; € 54). E nell'umidiera blu si cuoce a temperatura uniforme e costante, preservando il gusto naturale dei cibi (cm 32x18h, diam. 24; € 54). Tutte di Brandani. Tessuti di Hue Table Stories. Indirizzi a pagina 122

Pentole in coccio

IN FOGGE E DIMENSIONI DIVERSE, UTILIZZATE IN TUTTO IL MONDO SIN DALLA PREISTORIA, ANCORA OGGI SVOLGONO UN RUOLO DI PRIMO PIANO NELLA CUCINA MODERNA,

a cura di Monica Pilotto, testo di Martina Liverani, ricetta di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia

La terracotta è tra i primi materiali utilizzati dall'uomo per creare recipienti adatti a contenere e cuocere il cibo. Eppure, con tutta questa storia alle spalle, la troviamo ancora oggi presente nelle nostre cucine grazie alle sue caratteristiche che la rendono insostituibile per la preparazioni di alcune ricette. Pentole e tegami di terracotta hanno accompagnato l'evoluzione della cucina italiana e sono tantissimi gli aneddoti che li legano alla nascita di ricette tipiche. Tra le storie più curiose c'è certamente quella del Peposo di Impruneta che ha come protagonisti un coccio di terracotta e un famoso architetto. Nella prima metà del XV secolo, nelle fabbriche di terracotta del sobborgo fiorentino gli operai cucinavano i tagli più poveri del manzo all'interno dei cocci, dove si ammorbidivano con una lentissima cottura. Per insaporire e migliorare il gusto della carne, si aggiungeva vino, sale, rosmarino e tantissimo pepe, l'ingrediente principale da cui deriva il nome del piatto. Nello stesso periodo Filippo Brunelleschi si occupava della costruzione della cupola della Cattedrale di Santa Maria del Fiore, meglio conosciuta come Duomo di Firenze. L'architetto riteneva che i lavoratori impiegassero troppo tempo a rifocillarsi per il pranzo. Per ottimizzare i tempi, Brunelleschi prese spunto dagli operai delle fornaci dell'Im-

tutto parte dalla terra

Le pignatte hanno un processo creativo simile al cibo: entrambi vengono plasmati. E come il food, così la terracotta "contemporanea" presenta interessanti innovazioni: dall'argilla nascono pirofile in gres e ceramica, anch'essi atossici e ideali per lunghe cotture

VERZA RIPIENA STUFATA

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 2 ORA
420 CAL/PORZIONE

1 grossa verza – 200 g di carne trita di maiale – 200 g di carne trita di vitello – 100 g di salsiccia – 100 g di prosciutto crudo in una sola fetta – 60 g di mollica di pane fresco – 1 dl di latte – 1 uovo – 3 scalogni – 2 carote – 2,5 dl di vino bianco – 1,5 dl di brodo vegetale – 40 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 40 g di burro – sale – pepe nero

1 Eliminate le foglie esterne della verza, staccatene 10, lavatele e scottatele in acqua salata in ebollizione per 2 minuti. Scolatele e fatele asciugare. Tritate 4 delle foglie scottate più piccole e 2 scalogni sbucciati, poi stufateli per 5 minuti in padella con la metà del burro. Unite il prosciutto tagliato a dadini e proseguite la cottura per altri 5 minuti.
2 Bagnate la mollica con il latte, strizzatela e impastatela con la carne trita di maiale e di vitello, la salsiccia, la verza cotta con scalogni e prosciutto, il parmigiano, l'uovo, il sale e il pepe. Formate una palla, stendete le foglie di verza rimaste su un foglio di carta da forno, accavallatele e disponete al centro il composto di carne.
3 Ripiegate le foglie sul ripieno e legate con spago da cucina. Sbucciate le carote, tagliatele a metà nel senso della lunghezza, tritate lo scalogno rimasto e disponete le verdure in casseruola con 2 cucchiai di olio e salate. Unite la verza cosparsa di fiocchetti del burro rimasto, versate vino e brodo, coprite e cuocete in forno già caldo a 180° per 1 ora e 30 minuti, bagnando di tanto in tanto con il fondo.

pruneta. Nacque così il primo *food delivery* della storia: fece costruire delle rudimentali mense sulle impalcature dove i manovali potevano rifocillarsi del Peposo consegnato in orci di terracotta trasportati con gli argani del cantiere. Questo *fast food ante litteram* contribuì all'espansione e al successo della celebre ricetta che ancora oggi viene cucina all'interno di tegami di terracotta.

La produzione italiana di pentole e tegami in terracotta divenne nel tempo così fiorente da far sì che i manufatti nazionali venissero esportati anche all'estero. Prova ne è che ad Albissola, in Liguria, negli archivi storici locali si trovano foto datate fine Ottocento che ritraggono le pignatte in fila sulla spiaggia o nei cortili delle manifatture ad asciugare al sole, pronte per essere imbarcate.

Negli anni recenti, la produzione a mano al tornio è stata sostituita da quella industriale: forme e colori sono dettati dal design e i materiali si sono evoluti. La terracotta contemporanea, scrigno di ineguagliabili comfort food, è versatile e oggi assolutamente atossica. Composta con terre argillose e minerali, impastati con acqua e cotti al fuoco, la terracotta, a pasta porosa, è trattata all'interno con smalto atossico, senza piombo. A pasta compatta invece il gres e la ceramica nati anch'essi dall'argilla. Il primo viene cotto a 1260-1280°, così da renderlo più resistente e vetrificato: va in forno, sul fuoco, nel microonde e in lavastoviglie. Così come la ceramica refrattaria prodotta in modo sostenibile, con argilla non trattata e cotta ad alte temperatura, sana e resistente anche agli choc termici.



Tessuti di Hue Table Stories. Inidirizzi a pagina 122

utile e dilettevole

STORIE DI OGGETTI IN CUCINA



Ideale per la cottura di zuppe di legumi, la stufarola è in gres con smalto atossico applicato al prodotto crudo a 1240°, così da renderlo più resistente: va in forno, sul fuoco, nel microonde e in lavastoviglie (in 3 colori, diam.cm 23x21h, € 150). **Ceramiche Bucci**



La classica pignatta caratteristica del Sud assorbe il calore in modo uniforme e lo diffonde in maniera graduale, esaltando gli aromi; è ideale per la cottura di legumi, cereali, zuppe, polpo e carni che richiedono una cottura lenta (diam. cm 11x23h, € 12,10). **Nuova Colì Ceramiche**



Dalla nuova limited edition Olive Branch Collection, la pirofila in gres vetrificato con coperchio decorato da un ramo d'ulivo, resistente a temperature da -18° a +260°; passa dal forno alla tavola con eleganza (cm 38,2x24x 15h, € 130). **Le Creuset**



In argilla di Impruneta trattata con smalto atossico e senza piombo, la pentola Peposa va usata sul fornello a fiamma bassa; così la pentola diventa come un piccolo forno e dona più sapore agli ingredienti (diam. cm 30x20h, € 90). **Terrecotte Ricceri**



Nel cuoci pane in ceramica refrattaria senza piombo, cadmio e nichel, si cuoce pane tradizionale, gluten free, di segale con interno morbido e crosta croccante; il coperchio riproduce l'effetto del forno a legna (cm 32,5x23x14h, € 89,90). **Emile Henry**



Arriva dall'Oriente questa pentola panciuta in terracotta priva di piombo e sostanze chimiche, antiaderente e resistente ai graffi; va sul fuoco, nel forno, nel microonde, in frezeer e in lavastoviglie (1,5 L, diam. cm 21x7,5h, € 100,29). **Yxfri** su **amazon.it**



Decorato con bassorilievi, il tegame in terracotta con coperchio a cupola ha interno vetrificato per una migliore pulizia; va solo in forno ed è ideale per preparare arrosti, pollo tandoori e pane (cm 34,5x22,5x17h; € 45,44). **Roemertopf su Amazon.it**

INTERVISTA



Orto e Cucina

AMANTE DELLA NATURA E DEI SUOI PRODOTTI, SCRITTORE, GASTRONOMO E CONDUTTORE TELEVISIVO, GIORGIO BARCHIESI, IN ARTE GIORGIONE, È IL PATRON DEL RISTORANTE "ALLA VIA DI MEZZO" A MONTEFALCO (PG).

UN SEGRETO SULLA PENTOLA IN TERRACOTTA?
MOLTI ANNI FA UN ARTIGIANO DI TERLIZZI (BA) MI SPIEGÒ COSA FARE PER IL PRIMO USO: IMMERGERLA COMPLETAMENTE IN ACQUA PER UNA GIORNATA, ASCIUGARLA BENE, SFREGARE CON L'AGLIO LA PARTE NON SMALTATA E METTERLA SUL FUOCO PIENA D'ACQUA IN EBOLLIZIONE.

COME USARLA SUL FORNELLO DI CASA?
A MENO CHE, COME NEL MIO CASO, SI POSSEGGA UNA STUFA ECONOMICA, CONSIGLIO DI USARE UNO SPARGIFIAMMA IN MODO CHE IL CALORE SI DISTRIBUISCA SU TUTTA LA BASE DELLA PENTOLA. SUGGERISCO DI LAVARLA A MANO E FARLA ASCIUGARE ALL'ARIA. LE PENTOLE IN TERRACOTTA HANNO BISOGNO DI PIÙ ACCORTEZZE, MA CON POCHI ACCORGIMENTI DURERANNO PER SEMPRE.

INGREDIENTE SPECIALE?
LA FANTASIA! QUESTO TIPO DI MATERIALE STIMOLA A ESSERE PIÙ CREATIVI. LE LUNGHE COTTURE PER ESEMPIO CONSENTONO DI USARE ANCHE TAGLI DI CARNE MENO NOBILI; INOLTRE LA TERRACOTTA È PERFETTA PER LA COTTURA DEI LEGUMI, ANCHE QUELLI PIÙ ORIGINALI COME LE CICERCHIE O LA ROVEJA.

capolavori di creta



Nasce nel cuore del Salento, a Cutrofiano, l'azienda che, seguendo un sapere antico plasma la creta secondo le esigenze dei giorni nostri; con la sua forma la cocotte avvolge il pollame e lo cuoce in modo omogeneo con pochi o senza grassi (cm 31x23x22h, € 34,20). **Ceramiche Benegiamo**


Monge
Il pet food che parla chiaro
MADE IN ITALY
Diamo valore al Made in Italy
con i nuovi
Monge Monoprotein.
NOVITÀ
PUPPY
Trota, Anatra, Maiale e Salmone per il cucciolo.
SOLO NEI MIGLIORI PET SHOP E NEGOZI SPECIALIZZATI.
NO CRUELTY TEST
MONGE
La famiglia italiana del pet food
GREENCOMPANY



Patate del Fucino

SONO UN VANTO DELL'ALTOPIANO ABRUZZESE, DALLE CARATTERISTICHE E SAPORE SPECIALI

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda, si ringrazia Antonella Petitti per la consulenza

Già i Romani, da Giulio Cesare all'imperatore Claudio, tentarono di prosciugare il grande lago del Fucino, sull'altopiano della Marsica (AQ): terzo d'Italia per estensione e anche il più alto, causava inondazioni frequenti. Ci vollero però quasi due millenni perché, a metà 1800, il progetto venisse portato a termine dal principe Alessandro Torlonia. Nacque così una grande piana fertile dedicata all'agricoltura, che oggi è tra le più produttive d'Europa, con 13mila ettari di coltivazioni di cereali e ortaggi: tra questi il posto d'onore spetta alle patate, prodotte in abbondanza (oltre 2,2 milioni di quintali) e di eccellente qualità, in particolare quelle del Fucino Igp. Note un tempo come patate di Avezzano, il comune che tuttora fa parte della zona di produzione insieme ad altri otto, sono di varietà diverse, da quelle precoci (raccolte a fine luglio) alle medie e tardive (disponibili fino al 15 novembre). A renderle speciali, sia per il sapore sia per i nutrienti, sono l'habitat naturale della piana del Fucino (a 700 m di altitudine, circondata da monti e aree protette come il Parco Nazionale d'Abruzzo e il Parco Naturale Sirente-Velino), il clima con escursioni termiche (che induce la patata a produrre più amido) e la fertilità dei terreni, argillosi e ricchi di minerali, per i quali sono necessari pochi concimi. Ma influiscono anche la coltivazione con il metodo della produzione integrata (con uso molto ridotto di sostanze chimiche) o biologica scelta dagli agricoltori.

segue >

Ricchezza di nutrienti

Le patate del Fucino hanno caratteristiche nutrizionali eccellenti. Ricche di minerali e vitamine, si distinguono per il contenuto di potassio e fosforo molto superiore rispetto ad altre coltivazioni in Abruzzo e in Italia. Come sottolineato in un recente convegno, sono digeribili, adatte ai bambini e agli anziani ma anche indicate per gli sportivi perché rimineralizzanti.

La differenza delle patate del Fucino si sente in primo luogo all'assaggio. Come è risultato da valutazioni sensoriali, il "sapore di patata" è molto pronunciato, senza retrogusti negativi (metallo, erba). Inoltre hanno una consistenza soda, povera di acqua, dovuta all'altitudine: per questo durano molto a lungo, fino a 8-9 mesi; d'altra parte la cottura risulta più uniforme e non si anneriscono con il calore.

La grande maggioranza (oltre il 90%) di quelle in commercio è a pasta gialla, soda e compatta; in misura minore si trovano a buccia rossa (sempre a pasta gialla) o a pasta bianca. C'è poi una piccola produzione di tuberi viola, riservata quasi esclusivamente alla ristorazione, come spiega il direttore del Consorzio Mario Nucci. Tutte le varietà hanno un sapore spiccato, che le rende speciali a tavola. Le patate gialle classiche sono molto versatili, buone bollite, al forno, fritte, negli impasti. Quelle a buccia rossa, che hanno un contenuto di amido leggermente superiore, danno ottimi risultati al forno o fritte e sono perfette per gli gnocchi, che risultano senza grumi. Nella cucina tradizionale abruzzese le patate rendono soffice e gustoso l'impasto del pane (tipico delle zone montane), sono protagoniste di primi piatti come le zuppe (classiche quelle con la zucca o con le lenticchie), fanno da contorno insieme ad altri ortaggi come zucchine (*chicocce* e patate) o fagiolini, o in piatti ricchi come le patate 'mporchettate con il lardo o quelle maritate classiche, al forno con il pecorino e gli aromi. E si usano anche nei dolci come le ciambelle o i torcinelli (allungati) fritti.

PATATE MARITATE ARRICCHITE

PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
450 CAL/PORZIONE

8 patate del Fucino Igp medie – 700 g di sugo di pomodoro pronto – 300 g di polpa macinata mista (vitello e maiale) – 100 g di pane raffermo – 3 tuorli – latte – 150 g di formaggio grattugiato misto – 1 spicchio d'aglio – rosmarino – 1 ciuffo di prezzemolo – olio di semi per friggere – sale – pepe

1 Ammollate il pane nel latte; pulite e lavate il prezzemolo. Strizzate il pane e trasferitelo in un mixer, unite qualche ago di rosmarino, il prezzemolo e l'aglio sbucciato e frullate il tutto. Aggiungete la carne, i tuorli e il formaggio, frullate e tenete da parte il ripieno.
2 Tagliate le patate sbucciate a fette abbastanza spesse. Farcitele a due a due mettendo al centro una cucchiaiata del ripieno preparato e fissatele con stecchini di legno.
3 Friggete le patate ripiene in abbondante olio bollente e sgocciolatele con un mestolo forato. Trasferitele in una pirofila, eliminate gli stecchini, salate e pepate. Ricoprite il tutto con il sugo di pomodoro piuttosto liquido e infornate a 180° per circa mezz'ora. Servite le patate ben calde.



IN EDICOLA DAL 13 OTTOBRE

Cucina Moderna
+ La scuola di Cucina Moderna

2 giornali A SOLI 2,50 €



* Cucina Moderna in vendita anche da solo

FUNGHI SUPERSTAR

52 PAGINE con ricette filmate, trucchi e consigli

Stile Italia Edizioni



blini & co.

CON POCHI MINUTI DI COTTURA, VELLUTATE PASTELLE SI TRASFORMANO IN BASI GUSTOSE DA FARCIRE CON ESTRO. TRE RICETTE DAL VICINO E LONTANO EST

a cura di Cristiana Cassé, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda



1



2



3

Blini (Russia)

1 Sgusciate 4 uova separando tuorli e albumi. Sbattete i tuorli in una terrina unendo a filo 200 ml di latte e 200 ml di panna fresca. Incorporate a cucchiaiate 125 g di farina 00 e 125 g di farina di grano saraceno setacciate con 1/2 bustina di lievito di birra secco. Lasciate riposare l'impasto coperto per 1-2 ore.
2 Montate gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale e uniteli delicatamente all'impasto.
3 Scaldate una crepiera, ungetela con olio e disponetevi 5 mestolini di impasto ben distanziati. Quando saranno gonfi e dorati sul fondo, cuoceteli sull'altro lato. Procedete così fino a terminare la pastella.

Roti jala (Malesia)

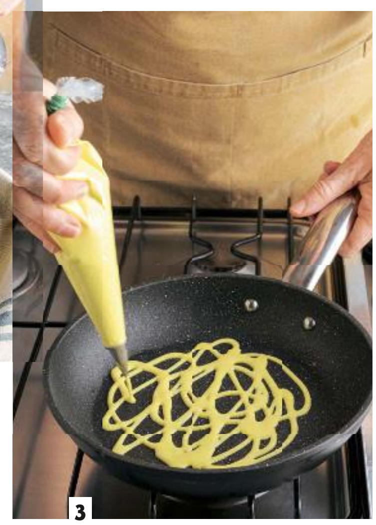
1 Miscelate 130 g di farina con 1/2 cucchiaino di sale e 1 cucchiaino di curcuma.
2 Unite 2 uova sbattute e 2 dl di latte di cocco. Quindi aggiungete 1 dl di acqua, poca per volta, e lasciate risposare per 30 minuti coperto.
3 Mescolate e trasferite la pastella in una sac à poche con il beccuccio di 2,5 mm. Scaldate e oliate una padella antiaderente di 18 cm di diametro, fatevi cadere la pastella disegnando un fitto reticolo e cuocete da ambo i lati fino a doratura. Preparate altri roti jala fino a terminare la pastella.



1



2



3



1



2



3

Palacinka (Serbia)

1 Sbattete 3 uova e un pizzico di sale con la frusta.
2 Poi incorporate 250 ml di latte e 100 g di farina. Quindi altri 250 ml di latte e 110 di farina. Fate riposare la pastella coperta per 1 ora in frigorifero.
3 Scaldate una crepiera di 24-26 cm di diametro, ungetela con un filo d'olio e versate un mestolino di pastella al centro. Allargatela subito con l'apposito attrezzo o con una spatola il composto. Giratela quando compaiono le prime bolle e cuocetela 1 minuto ancora. Preparate così altre palacinke fino a terminare la pastella.

Blini di castagne alla maniera nordica

1 Preparate l'impasto come spiegato al punto 1 della pagina precedente ma sostituendo le farine con 250 g di farina di castagne. Quindi completate la preparazione dell'impasto e cuocete i blini come spiegato al punto 2 della pagina precedente.
2 Montate a neve 250 ml di panna fresca, distribuitela sui blini con l'aiuto di una spatola e completate ognuno con 1 cucchiaino uova di salmone ed erba cipollina sminuzzata.



1



2



1



2

Roti jala con curry di verdure

1 Lavate, mondate e tagliate a cubetti 200 g di patate, 1 cipolla, 200 g di carote e 200 g di polpa di zucca.
2 Mettete gli ortaggi in una padella con un filo d'olio, 2 cm di zenzero fresco grattugiato e 2 cucchiaini di curry e cuocete a fuoco dolce per 10 minuti. Poi unite 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro stemperato in 1 dl di acqua calda e proseguite la cottura finché gli ortaggi saranno teneri; salate. Servite il curry di verdure caldo con i roti jala piegati a metà e quindi arrotolati.

Palacinke alla crema e pere

1 Stemperate 25 g di amido di mais in in 3 cucchiai di latte freddo. Portate a ebollizione 150 ml di latte con 30 g di zucchero, unite la miscela fredda senza smettere di mescolare e fate addensare il composto. Fuori dal fuoco aggiungete 4 tuorli e 20 g di burro. Montate 6 albumi e 20 g di zucchero a neve e incorporate anch'essi.
2 Unite 2 pere sbucciate e tagliate a dadini e un goccio di acquavite di pere. Farcite le palacinke con il composto e piegatele a metà. Disponetele su una teglia foderata con da forno, cospargete con zucchero a velo e infornate a 200° per 5 minuti.



1



2

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE

Consigli utili per una riuscita perfetta

NEL PREPARARE LE PASTELLE, AGGIUNGETE SEMPRE I LIQUIDI A FILO E LE FARINE A CUCCHIAIATE MESCOLANDO CON UNA FRUSTA: IN QUESTO MODO EVITERETE IL FORMARSI DI GRUMI. PER CUOCERE, PRIMA SCALDATE LA PADELLA, POI UNGETELA CON UN TAMPONE DI CARTA DA FORNO INTINTO NELL'OLIO O NEL BURRO FUSO (QUEST'ULTIMO PERÒ BRUCIA PIÙ FACILMENTE). FARE CADERE NELLA PADELLA UNA GOCCIA DI PASTELLA E PROCEDETE SOLO QUANDO QUESTA FRIGOLA. I TEMPI DI COTTURA DIPENDONO DALL'INTENSITÀ DELLA FIAMMA (CHE DEV'ESSERE MEDIA) E DAL FONDO DEL RECIPIENTE (POSSIBILMENTE SPESSO), MA SONO COMUNQUE MOLTO BREVI: È SUFFICIENTE CHE LA PREPARAZIONE SIA DORATA DA AMBO I LATI. VERIFICATE ALZANDO IL BORDO CON UNA PALETTA MORBIDA, CHE USERETE ANCHE PER GIRARE BLINI & CO.



NEL PROSSIMO NUMERO:
I SOUFFLÉ



Courtesy Azienda Frantoiani del Vùlture

Vùlture Dop l'olio del vulcano

SUI FERTILI SUOLI A NORD DI POTENZA, GLI OLIVI CRESCONO DAI TEMPI DELLA MAGNA GRECIA E DANNO OLIVE DI UNA VARIETÀ UNICA IL CUI OLIO È PIACEVOLMENTE AMARO E PICCANTE

a cura di Daniela Falsitta, testo di Luciana Squadrilli, ricetta di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia

Il Monte Vùlture è un vulcano ormai spento, la cui attività eruttiva, terminata circa 140mila anni, ha creato i due Laghi di Monticchio e l'incantevole paesaggio boschivo che li circonda. A dominarli, l'Abbazia di San Michele Arcangelo, sorta proprio in corrispondenza dell'ex cratere. Il monte dà nome all'intera zona settentrionale della provincia di Potenza, il territorio lucano che confina con la regione campana dell'Irpinia e con l'Alta Murgia pugliese. E pure alla principale varietà di olivo locale, l'Ogliarola del Vùlture. Le pendici del monte, infatti, con il loro fertile suolo vulcanico, si prestano particolarmente bene alla coltivazione dell'olivo e della vite.

Insieme ai boschi di castagni, l'olivo svolge anche un'azione di tutela della stabilità idrogeologica del territorio ed è presente dai tempi più remoti: le sue origini infatti affondano nella Magna Grecia come è testimoniato dai documenti storici conservati presso l'Archivio di Stato di Potenza, che ne descrivono anche la progressiva importanza per l'economia locale. Dal 2013 la produzione dell'olio è certificata dalla Dop Vùlture, tutelata dal Consorzio guidato da Giuseppe Masturzo, che abbraccia i comuni di Atella, Barile, Ginestra, Maschito, Melfi, Rapolla, Rionero in Vùlture, Ripacandida e Venosa: luoghi bellissimi che hanno visto nascere o transitare personaggi illustri come il poeta latino Quinto Orazio Flacco e Federico II di Svevia.

Secondo il disciplinare, l'extravergine Vùlture Dop dev'essere ottenuto da olive di varietà Ogliarola del

L'INFORNATA DI FERRANDINA

Le olive di varietà Majatica, coltivate sulla Collina Materana, sono utilizzate per l'olio, ma anche per una ricetta Presidio Slow Food: l'oliva infornata di Ferrandina. Il metodo produttivo risale al '700 a eccezione del passaggio nel forno a legna, sostituito oggi da essiccatoi ad aria calda. Le olive vengono scottate in acqua e poi salate a secco, infine sistemate su graticci e infornate negli essiccatoi, da cui escono scure e raggrinzite. La sapidità è esaltata senza perdere il gusto dolce. Conciate con extravergine, aglio e scorze di agrumi, le olive di Ferrandina fanno parte del tipico antipasto lucano.

È NATO IL MARCHIO PER CHI “FA BENE” ALL’OLIO

La Rete delle Città dell’Olio (che riunisce gli oltre 400 comuni ed enti italiani a vocazione olivicola) ha di recente approvato la Carta degli impegni per la sostenibilità e il benessere che darà diritto a ottenere la certificazione del Marchio Città dell’Olio.
Se ne potranno fregiare aziende olivicole, frantoi, ristoranti, musei, oleoteche e operatori turistici impegnati nella valorizzazione dell’extravergine dal punto di vista sociale, economico e ambientale. Tra gli obiettivi, la salvaguardia dell’olivicoltura, la valorizzazione delle produzioni locali nonché la crescita di un’offerta culturale e turistica legata all’extravergine.

Vùlture presenti in misura non inferiore al 60%, eventualmente affiancate da altre varietà (locali e non) come Coratina, Cima di Melfi, Palmarola, Provenzale, Leccino, Frantoio, Cannellino, Rotondella, Laudiola e Nocellara. Gran parte dei produttori, a cominciare dalla famiglia Masturzo, si è associata nel progetto Frantoiani del Vùlture, per tutelare e valorizzare l’olivicoltura locale, affiancando alla tradizione olearia una visione produttiva e commerciale moderna.

Gli oli Vùlture Dop sono caratterizzati da un fruttato medio e da un gusto mandorlato, lievemente amaro e con una leggera nota di piccante. Decisi ma equilibrati, si prestano ad accompagnare verdure grigliate, zuppe di verdure e legumi o gustose preparazioni tradizionali come i cavatelli con le cime di rapa, il baccalà o l’agnello alla contadina, cotto in umido con odori, olio e vino.

ZUPPA DI CECI E VERDURE AUTUNNALI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
320 CAL/PORZIONE

250 g di verza – 250 g di ceci già lessati – 120 g di pane casereccio – 2 patate medie – 2 carote – una cipolla bionda – 1,5 l di brodo vegetale – olio extravergine d’oliva – sale

1 Mondate la verza, eliminate la costa centrale e riducete le foglie a tocchetti. Pelate le patate, raschiate le carote e riducete le prime a cubetti e le seconde a fettine. Sbucciate la cipolla e tritatela grossolanamente.
2 Scaldate 3 cucchiai d’olio in una casseruola, unite la cipolla e lasciatela stufare dolcemente per qualche minuto, aggiungete la verza, le carote e le patate, versate il brodo bollente e proseguite la cottura con il tegame parzialmente coperto per 30 minuti.
3 Unite i ceci sgocciolati del liquido di conservazione e sciacquati sotto l’acqua corrente; proseguite la cottura per 10 minuti e regolate di sale. Tagliate a barrettine le fette di pane, conditele con 2 cucchiai d’olio e tostatele in una padella dal fondo spesso fino a quando risulteranno dorate. Suddividete la zuppa nelle ciotole e servitela ben calda, accompagnata con i crostini preparati.



Scelti per la nostra ricetta

Olio Vù Dop Vùlture – Frantoiani del Vùlture – Venosa (Potenza) oliovu.com
Blend di olive Ogliarola del Vùlture con altre varietà previste dal disciplinare, è un fruttato medio-intenso molto equilibrato nelle componenti amare e piccanti, con un profilo aromatico caratterizzato da note di carciofo, fiori, mela e pepe (bottiglia da 750 ml, € 11)
Dop Vùlture 7 Vette – Oleifici Masturzo – Venosa (Potenza) oliomasturzo.it
Realizzato insieme ad altri olivicoltori e frantoiani del Vùlture dall’Oleificio di Giuseppe Masturzo (alla guida del consorzio), utilizza in prevalenza olive di varietà Ogliarola del Vùlture a cui si uniscono altre cultivar come Provenzale, Leccino e Frantoio. All’assaggio si rivela un extravergine fruttato medio-intenso ben bilanciato con decise note vegetali di erba falciata (bottiglia da 750 ml, € 11).



Ciotole di Ceramiche Petra Sarda. Indirizzi a pagina 122

nel numero di dicembre

Sono i piccoli gesti quelli che ogni anno rinnovano la magia del **NATALE**, proponendo antipasti, frutta o piccole **GOURMANDISE** come **CORONE** di festa, reinventando forme e ripieni dei classici **RAVIOLI,** creando nuovi capolavori del gusto con il **BACCALÀ** e con scenografici **CARRÉ** o scandendo un'intera giornata, dalla colazione al dopocena, con splendidi **DESSERT.** Perché ogni momento sia dolcemente **SPECIALE**



in edicola dal 22 novembre

sale&pepe

Stile Italia Edizioni

novembre 2022

DIRETTORE EDITORIALE
Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE
Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Lisa Bernardinello CAPOREDATTORE - lisa.bernardinello@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Marina Pozzoli - marina.pozzoli@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it
ICONOGRAFICO
Paolo Riosa - paolo.riosa@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Stefania Aledi, Alkémia, Alessandra Avallone, Matia Barciulli, Luciano Bertello, Silvia Cappuzzello, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Gian Marco Folcolini, Stefano Grandi, Riccardo Lagorio, Martina Liverani, Maurizio Lodi, Paola Mancuso, Francesca Moscheni, Antonella Pavanello, Giovanna Ruo Berchera, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Felice Scoccimarro, Manuela Soressi, Laura Spinelli, Luciana Squadrilli, Francesca Salvemini, Michele Tabozzi, Table Top Milano, Elena Tettamanzi

SOCIETÀ EDITRICE: Stile Italia Edizioni Srl - Via Vittor Pisani, 28, 20124 – Milano (MI)
Amministratore Delegato: Piergiorgio Bonometti
Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 464 del 8/9/1986

PUBBLICITÀ: O.P.Q. srl 20124 MILANO - Via G.B. Pirelli 30 Telefono 02/66992511 email: info@opq.it

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1 - 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Puntoweb srl - Via Variante di Cancelleria snc - 00040 Ariccia (Roma)

REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 -20124 Milano

ABBONAMENTI: È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite il sito www.abbonamenti.it/sie
E-mail: info.abbonamenti@directchannel.it
Telefono dall'Italia: 02 4957 2008
Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19

ARRETRATI: A cura di Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia S.r.l. - 20090 Segrate (MI). Le edicole e i privati potranno richiedere le copie degli arretrati tramite email agli indirizzi collez@mondadori.it e arretrati@mondadori.it e accedendo al sito https://arretrati.pressdi.it."

Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 8949 del 5 maggio 2021 Rilasciato a Editore Stile Italia Edizioni S.r.l.

indirizzi
NOVEMBRE 2022

- ALICE CARBOGNIN, alicecarbognin.it
- AMAZON, amazon.it
- ARTE NEL POZZO, artenelpozzo.it
- BIALETTI, bialetti.com
- BORMIOLI, bormiolirocco.com
- BRANDANI, brandani.it
- C&C MILANO, cec-milano.com
- CERAMICA CASAFINA, DISTR. DA LIVELLARA livellara.com
- CERAMICA PETRA SARDA ceramichepetrasarda.com
- CERAMICHE BENEGIAMO ceramichebenegiamo.com
- CERAMICHE BUCCI ceramichebucci.com
- CHANTAL DELORME chantaldelorme.it
- COINCASA, coincasa.it
- CUP & CO, cup-co.it
- DECOBISTROT, decobistrot.it
- DURALEX, duralex.com
- EASY LIFE, easylife.boutique
- EMILE HENRY, newformsdesign.com
- ETSY, etsy.com
- FRANCESCA REITANO CERAMICA, francescareitano.com
- HUE TABLE STORIES, huetablestories.com
- ICHENDORF, ichendorfmilano.com
- JV STORE, jannellievolpi.it
- L'OFFICINA DELLA CERAMICA, lofficinadellaceramica.it
- LE CREUSET, lecreuset.it
- LEAVES CERAMICS, leavesceramics.com
- MVH, mvh.it
- MERCI, merci-merci.com
- NOVITÀ HOME, novitahome.com
- RÖMERTOPF SU AMAZON, amazon.it
- ROSENTHAL, rosenthal.de/it-it
- RUBELLI, rubelli.com/it
- SILVA TESSUTI, silvatessuti.it
- SOCIETY LIMONTA, society.com
- TERRECOTTE RICCERI, sergioricceri.com
- TOGNANA, tognana.com
- WEDGWOOD, wedgwood.com/en-it
- ZAFFERANO, zafferanoitalia.com
- ZARA HOME, zarahome.com


CLASSICA.
A BORDO ALTO.
ExtraVoglia
RONCADIN.IT
PIZZA RONCADIN dal 1968
ExtraVoglia
CLASSICA A BORDO ALTO
MARGHERITA
CON PERLE DI MOZZARELLA ITALIANA E BASILICO
Tipo di bordo ALTO
415g ℮
MARGHERITA
A BORDO ALTO.
LIEVITATA 24 ORE.
CON FARINA
DA GRANI ITALIANI.
COTTA IN FORNO
A LEGNA SU PIETRA
LAVICA DELL'ETNA
RICETTA ESCLUSIVA
Creata dallo chef
Renato Bosco
INGREDIENTI 100% ITALIANI



sts•ITALIANA
LUCIANA MOSCONI®
SEMOLA DI GRANO DURO
100% ITALIANE
UOVA FRESCHE
Ruvida, tenace. Marchigiana.
E vera... come me!
Luciana Mosconi
LA·PASTA·FRESCA
Anzi di più!
LUCIANA MOSCONI
RAVIOLONI
RICOTTA e SPINACI
CAPPELLETTI
alla CARNE
250g
PASTA ALL'UOVO
Fettuccine all'uovo
Tagliatelle all'uovo